ECOLE NATIONALE VETERINAIRE DE TOULOUSE

ANNEE : 1984 THESE : 42

LES TUERIES PARTICULIERES

A MADAGASCAR

THESE

pour le Doctorat Vétérinaire
(Diplôme d'Université)
Présentée et soutenue publiquement en 1984
devant l'Université Paul Sabatier de Toulouse

par

Modeste RANDRIAMAMPIONONA
Né le 25 octobre 1954 à FORT-CARNOT (Madagascar)

MEMBRES DU JURY

Président : Monsieur MONNIER
Professeur à l'Université Paul Sabatier de Toulouse

Assesseurs : Monsieur EECKHOUTTE
Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse
Monsieur LIGNEREUX
Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse

Digitized by the Internet Archive
in 2026

https://archive.org/details/IA41547622_0003

ECOLE NATIONALE VETERINAIRE DE TOULOUSE

ANNEE : 1984 THESE : 42

LES TUERIES PARTICULIERES

A MADAGASCAR

THESE

pour le Doctorat Vétérinaire
(Diplôme d'Université)
Présentée et soutenue publiquement en 1984
devant l'Université Paul Sabatier de Toulouse

par

Modeste RANDRIAMAMPIONONA
Né le 25 octobre 1954 à FORT-CARNOT (Madagascar)

MEMBRES DU JURY

Président : Monsieur MONNIER
Professeur à l'Université Paul Sabatier de Toulouse

Assesseurs : Monsieur EECKHOUTTE
Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse

Monsieur LIGNEREUX
Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse

MINISTERE DE L'AGRICULTURE

ECOLE NATIONALE VETERINAIRE DE TOULOUSE

Directeur ..... M. LAUTIE
Directeur honoraire ..... M. FLORIO
Professeurs honoraires ..... MM. BRIZARD
..... SAURAT
..... GODFRAIN

PERSONNEL ENSEIGNANT

CHAIRE DE PHARMACIE ET TOXICOLOGIE

Professeur titulaire : ..... Mme BURGAT-SACAZE
Maître-Assistant ..... M.PETIT

Pharmacie et Toxicologie

CHAIRE DE PHYSIQUE ET CHIMIE BIOLOGIQUES ET MEDICALES

Professeur titulaire ..... MM.RICO
Professeur sans chaire ..... BRAUN
Maître-Assistant Agrégé ..... BENARD

Physique biologique et médicale
Chimie biologique et médicale
Informatique biologique et médicale

CHAIRE D'ANATOMIE DES ANIMAUX DOMESTIQUES

Professeur titulaire ..... MM. PAVAUX
Maître-Assistant agrégé ..... LIGNEREUX
Maître-Assistant Agrégé ..... SAUTET

Organogénèse - Tératologie
Anatomie Générale - Anatomie appliquée

CHAIRE DE PHYSIOLOGIE,PHARMACODYNAMIE ET THERAPEUTIQUE

Professeur titulaire ..... MM. RUCKEBUSCH
Professeur sans chaire ..... FARGEAS
Maître-Assistant Agrégé ..... TOUTAIN

Physiologie - Pharmacodynamie - Thérapeutique

CHAIRE D'HISTOLOGIE - ANATOMIE PATHOLOGIQUE

Professeur titulaire ..... MM. VAN HAVERBEKE
Professeur sans chaire ..... CABANIE
Maître-Assistant Agrégé ..... MAGNOL

Histologie - Embryologie
Anatomie Pathologique - Clinique

CHAIRE D'HYGIENE ET INDUSTRIE DES ALIMENTS D'ORIGINE ANIMALE

Professeur titulaire ..... MM.LABIE
Maître de Conférences ..... EECKHOUTTE
Maître-Assistant Agrégé ..... Mme BENARD

Hygiène, Inspection, Contrôle et Technologie des denrées alimentaires
d'origine animale - Clinique

CHAIRE DE PARASITOLOGIE ET MALADIES PARASITAIRES

Professeur titulaire ..... MM. DORCHIES
Maître de Conférences ..... FRANC
Maître-Assistant Agrégé ..... DUCOS DE LAHITTE

Zoologie appliquée - Ecologie - Parasitologie externe -
Dermatologie Parasitologie interne - Clinique

CHAIRE DE SEMIOLOGIE ET PATHOLOGIE MEDICALE DES EQUIDES ET CARNIVORES ET DE LEGISLATION

Professeur titulaire ..... MM. LESCURE
Professeur sans chaire ..... GUELFI
Maître-Assistant Agrégé ..... REGNIER

Sémiologie et Pathologie Médicale des Equidés et Carnivores
Législation Vétérinaire et Déontologie Clinique

CHAIRE DE PATHOLOGIE MEDICALE DU BETAIL
ET DES ANIMAUX DE BASSE-COUR

Professeur titulaire ..... MM. TOURNUT
Maître de Conférences ..... BEZILLE
Maître-Assitant ..... JOUGLAR

Sémiologie et Pathologie Médicale du Bétail
et des animaux de basse-cour
Clinique - Consultation itinérante

CHAIRE DE PATHOLOGIE CHIRURGICALE

Professeur titulaire ..... MM. CAZIEUX
Maître de Conférences ..... GENEVOIS
Maître-Assistant Agrégé ..... AUTEFAGE
Maître-Assistant ..... FAYOLLE

Propédeutique et Sémiologie chirurgicale - Radiologie -
Technique chirurgicale - Anesthésiologie - Pathologie Chirurgicale -
Traumatologie - Podologie orthopédique - Clinique

CHAIRE DE PATHOLOGIE DE LA REPRODUCTION

Professeur titulaire ..... MM. FERNEY
Professeur sans chaire ..... ROYAL
Maître-Assistant ..... BERTHELOT

Pathologie de l'appareil génital et de la mamelle -
Sémiologie et propédeutique - Pathologie de la Reproduction -
Obstétrique et pathologie du nouveau-né - Clinique -
Consultation Itinérante

CHAIRE DE MALADIES CONTAGIEUSES - ZOONOSES -
LEGISLATION SANITAIRE

Professeur titulaire ..... MM. CHANTAL
Maître-Assistant ..... PICAVET
Maître-Assistant ..... LACHERETZ

Epidémiologie - Maladies Contagieuses
Zoonoses - Législation Sanitaire - Clinique

CHAIRE DE PATHOLOGIE GENERALE - MICROBIOLOGIE -
IMMUNOLOGIE

Professeur titulaire ..... MM. LAUTIE
Maître de Conférences ..... EUZEBY
Maître-Assistant ..... MILON

Microbiologie - Immunologie -
Pathologie Générale

CHAIRE D'ELEVAGE ET ECONOMIE

Professeur titulaire ..... MM. QUEINNEC
Professeur sans chaire ..... DARRE
Maître-Assistant ..... Mme QUEINNEC

Ethnologie - Génétique animale - Extérieur - Zootechnie et économie générales -
Ethologie appliquée, Sciences, Techniques, Economie de l'Elevage et des Productions Animales -
Insémination artificielle - Organisation de l'Elevage

CHAIRE D'ALIMENTATION

Professeur titulaire ..... MM. FALIU
Professeur sans chaire ..... GRIESS
Maître-Assistant ..... ENJALBERT

Botanique appliquée et bromatologie
Agronomie - Alimentation

CHARGES D'ENSEIGNEMENT

MM. les Professeurs ANGELIER, ARMENGAUD, COMBES, COMBRET, CROS, FERNET ET MAZENC.

La Faculté et l'Ecole déclarent n'être pas responsables des opinions émises par les candidats (délibération de la Faculté en date du 10 mai 1891 et du Conseil de l'Ecole en date du 13 juin 1924).

A MES PARENTS

En gage de reconnaissance pour les sacrifices qu'ils se sont imposés pour moi.

"Misaotra anareo ny zanakareo"

A MA SOEUR, AURELIE

Pour l'aide morale et financière qu'elle m'a apportée durant mes études.

A TOUTE MA FAMILLE

A TOUS MES AMIS

A MON PAYS

%%%

A M. le Professeur MONNIER
Professeur à la Faculté de Médecine de Toulouse

En le remerciant du grand honneur qu'il nous fait d'accepter la présidence de notre jury de thèse.

A M. le Professeur EECKHOUTTE
Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse

Pour l'enseignement réçu et les conseils prodigués
Hommage respectueux.

A M. le Professeur LIGNEREUX
Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse

Qui a bien voulu faire partie de notre jury de thèse.
Hommage respectueux.

A TOUS NOS MAITRES
de l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse.

TABLE DES MATIERES

PAGES

INTRODUCTION. 1

PREMIERE PARTIE.

CHAPITRE I - LE MILIEU MALGACHE.

A. - GEOGRAPHIE. 3
B. - RELIEF. 4
C. - CLIMAT. 4
D. - POPULATION. 4

CHAPITRE II - L'ELEVAGE.

A. - EFFECTIFS. 9
B. - EVOLUTION DE LA POPULATION BOVINE. 9
C. - MODES D'ELEVAGE. 13.

1. - L'élevage extensif. 13
2. - L'élevage sur les hauts plateaux. 14
3. - L'embouche dans le moyen Est. 15
4. - L'élevage des planteurs de l'Est. 17

PAGES

CHAPITRE III - COMMERCIALISATION ET ROUTE DU BETAIL.

A. - COMMERCIALISATION. 19

1. - Vente par l'éleveur. 19
2. - Achat à domicile 20
3. - Vente sur un marché éloigné. 20
4. - Vente sur un marché proche. 21
5. - Organisation matérielle des marchés 21
6. - Modalités de transaction. 22
7. - Droit et taxe de commerce du bétail. 23

B. - ROUTE DU BETAIL. 23

1. - Routes 24
2. - Acheminement. 24
3. - Nombre de convoyeurs. 26

DEUXIEME PARTIE.

CHAPITRE I - LES TUERIES PARTICULIERES.

A. - DEFINITION. 27
B. - DIVISIONS. 28

1. - L'abattage clandestin et incontrôlé. 28
2. - L'abattage déclaré non inspecté. 28
3. - L'abattage non contrôlé et auto-consommé 28

C. - L'ANIMAL A ABATTRE. 30

1. - Le zébu 30
2. - Le métis. 34

PAGES

CHAPITRE II - PREPARATION ET VENTE DE LA VIANDE.

A. - LIEUX D'ABATTAGE. 35
B. - MODE D'ABATTAGE. 36

1. - La saignée. 37
2. - La dépouille. 38
3. - L'éviscération 38
4. - La découpe. 39

C. - EXPOSITION ET VENTE. 41

1. - Les aides bouchers. 41
2. - Circuit de distribution et prix de la viande. 41
3. - Les étals des bouchers. 43
4. - Présentation du produit. 44

CHAPITRE III - ESTIMATION DES BOVINS ABATTUS DANS CES CENTRES.

A. - Evolution de la consommation de la viande 47
B. - Abattages recensés. 49
C. - Usines, abattoirs et tueries recensés. 50

CHAPITRE IV - FACTEURS FAVORISANTS.

A. - ABATTOIRS. 53
B. - APPROVISIONNEMENT DES ABATTOIRS 55
C. - EMPLACEMENT DES ABATTOIRS. 55
D. - COUT DE L'APPROVISIONNEMENT DES CAMPAGNES 55

PAGES

E. - LA PROFESSION BOUCHER. 56
F. - LE PERSONNEL DU SERVICE DE L'ELEVAGE 58
G. - ECONOMIQUE 62
H. - REPARTITION DE LA POPULATION 62

CHAPITRE V - CONSEQUENCES

A. - ECONOMIQUE 63
B. - VOL 63
C. - SANITAIRE 66

TROISIEME PARTIE : CONTRAINTES ET AMELIORATIONS SOUHAITABLES

CHAPITRE I - LES CONTRAINTES

A. - CONTRAINTES AU NIVEAU DE LA PRODUCTION 69

1. - Sur le plan social 69
2. - Sur le plan sanitaire 70
3. - Sur le plan alimentation 70

B. - CONTRAINTES AU NIVEAU DE LA TRANSFORMATION 70

1. - Une hygiène défectueuse. 71
2. - Une mauvaise implantation des abattoirs 71

C. - CONTRAINTES AU NIVEAU DE LA COMMERCIALISATION 71

1. - Contraintes liées à l'infrastructure routière. 71
2. - Contraintes liées à l'inorganisation des marchés. 71

Pages

D. - CONTRAINTES ADMINISTRATIVES. 72

CHAPITRE II - LES AMELIORATIONS SOUHAITABLES.

A. - ANIMATION PSYCHOLOGIQUE. 74

1. - Education rurale et encadrement 74
2. - Vulgarisation 75

B. - AMELIORATIONS TECHNIQUES 76

1. - Transport frigorifique 76
2. - Installation d'abattoirs avec chambre froide. 76
3. - Installation de postes d'abattage simple. 77
4. - Limitation du nombre et formation des bouchers. 78
5. - Suppression des étalages en plein air. 79
6. - Réorganisation du Service d'Inspection 79
7. - Coopération avec le Service de Santé 80
8. - Augmentation du personnel de l'Elevage 80

CONCLUSION 83

BIBLIOGRAPHIE 85

TABLE DES ILLUSTRATIONS. 91

°°°

INTRODUCTION

L'abattage des animaux de boucherie paraît simple lorsqu'on voit des carcasses parées sous la forme de produits finis comestibles ; mais, en réalité, c'est une chose complexe. A Madagascar, où le niveau sanitaire est bas, la difficulté ne fait qu'augmenter.

Dans les milieux ruraux et les petites agglomérations, l'abattage se fait généralement dans des conditions d'hygiène qui laissent à désirer (absence partielle ou totale d'installation d'abattage, absence de source de froid, absence de source d'eau, absence d'un service d'inspection des viandes...).

L'ignorance des bouchers et des aides dont l'activité n'est soumise à aucun règlement sanitaire, et l'indifférence des consommateurs ne font qu'aggraver le problème.

Seul notre souci d'apporter une contribution au développement et à l'amélioration de cette hygiène nous a incité à entreprendre ce travail.

.../...

Après un rappel sur Madagascar et sur l'élevage, nous envisagerons l'étude du fonctionnement des "tueries particulières" et nous terminerons l'exposé en essayant de voir les améliorations souhaitables sur l'abattage du bétail.

°°°

PREMIERES PARTIE

CHAPITRE - I -

LE MILIEU MALGACHE.

-

A. - GEOGRAPHIE.

Séparée de l'Afrique par le canal du Mozambique, large d'environ 400 kilomètres, Madagascar est la troisième île du monde, elle est aussi grande que la France et la Belgique réunies, avec ses 592.000 km2.

L'île s'étend entre le 12e et le 26e degré de latitude sud et est traversée, au niveau de Tuléar par le tropique du Capricorne.

B. - RELIEF.

Le relief mouvementé, est formé d'un plateau central de 1.200 mètres d'altitude en moyenne qui se termine par plusieurs marches étroites sur la côte Est et s'abaisse doucement vers l'Ouest.

Le réseau hydrographique est bien développé (carte n° 1).

C. - CLIMAT.

A Madagascar, on ne distingue que deux saisons :

- une saison sèche allant de fin Mai à Octobre,
- une saison humide allant de Novembre à Mai pendant laquelle les précipitations sont abondantes ;

L'exposition de l'île et son relief font que la région la plus arrosée est celle de la côte Est (carte n° 2).

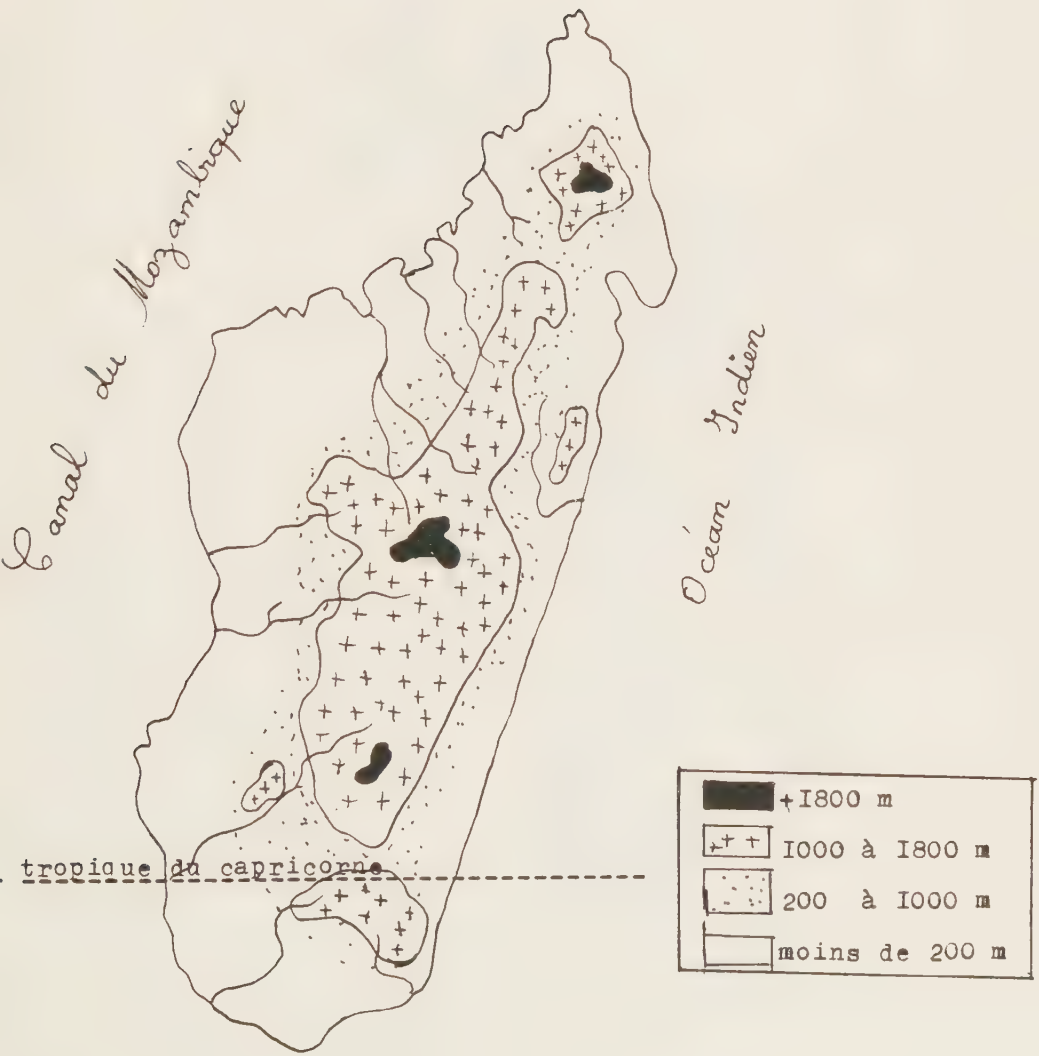
Les cyclones tropicaux sont fréquents, mais les températures sont tempérées par l'altitude, sur la majeure partie du pays.

D. - POPULATION.

Madagascar compte enviorn 10.000.000 d'habitants, ce qui fait que la densité humaine est encore relativement élevée. Cette population est formée de 23 % de citadins et de 77 % de ruraux, essentiellement des cultivateurs et des éleveurs.

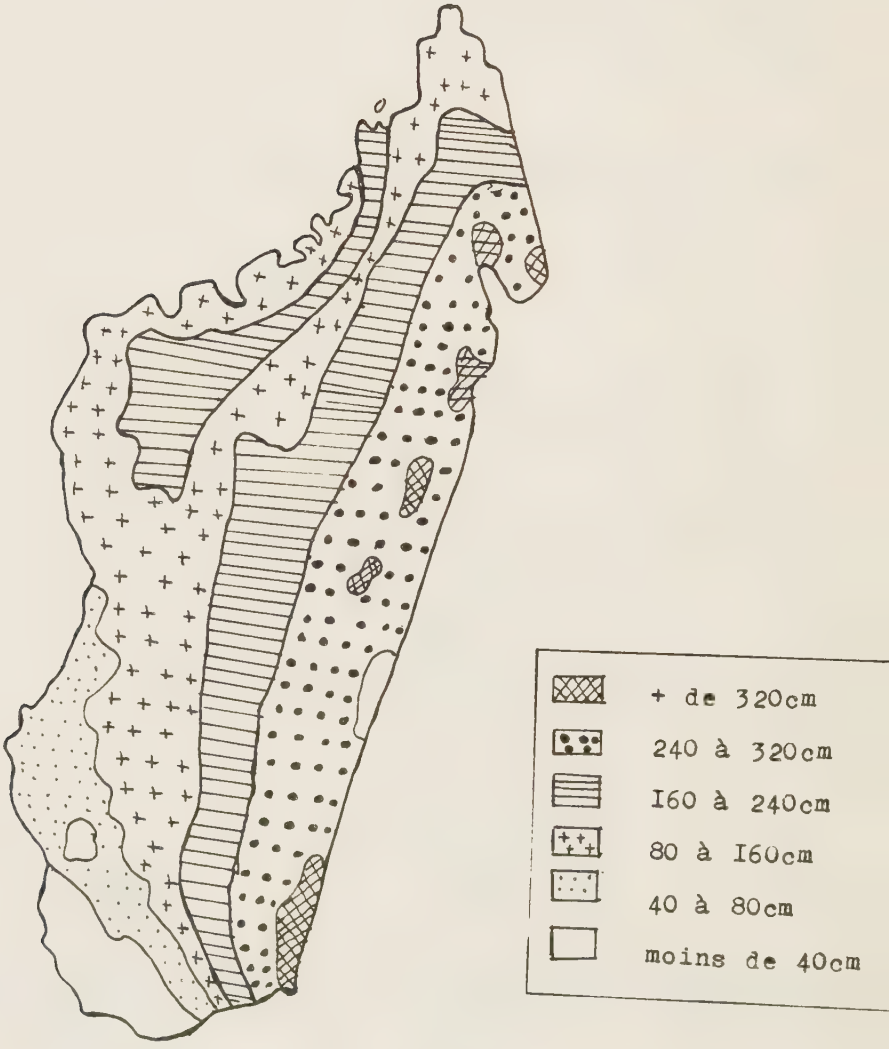
RELIEF

carte n° I.



PLUIE ANNUELLE EN CENTIMETRE

carte n° 2.



carte n° 2

Sur la répartition de la population on remarque que l'Ouest et le Sud ont une densité humaine relativement basse.

CHAPITRE -II-

L'ELEVAGE

-

A. - EFFECTIFS.

Pour des raisons très diverses : économiques, physiques et techniques, il est difficile d'établir un véritable recensement de notre cheptel. C'est ainsi que le Service de l'Elevage n'estime le cheptel qu'à partir de recensements administratifs réalisés pour des raisons fiscales. A titre indicatif, le Ministère du Développement Rural et de la Réforme Agraire (M. D. R. R. A.) publia en 1979 les chiffres suivants : (voir tableau n° 1).

B. - EVOLUTION DE LA POPULATION BOVINE.

Le cheptel bovin (Bos indicus) malgache est pratiquement stationnaire. Le taux moyen de croît égal à 0,78 % est inférieur à celui observé dans la plupart des pays Africains d'élevage extensif où il est de l'ordre de 2 %.

Tableau n° 1 :
Recensement et estimation du cheptel animal malgache en 1979.

Recensement administratif.		
Espèces	Bovine (zébus)	6.792.893
	Porcine	577.947
	Ovine	511.992
	Caprine	1.160.590
Estimation des effectifs du cheptel		
Espèces	Bovine (zébus)	10.150.000
	Porcine	654.000
	Ovine	549.000
	Caprine	1.223.000

Tableau n° 2 :

Recensement administratif de la population bovine malgache de 1973 à 1960 par province.

Recensement administratif	1973	1974	1975	1976	1977	1978	1979	1980
Anbiranana	305.705	304.765	313.991	322.381	366.055	472.000	465.000	430.446
Fianarantsoa	1.021.242	1.025.268	1.014.028	967.040	973.076	1.084.992	1.081.796	1.157.643
Mahajanga	1.847.764	1.804.343	1.700.920	1.750.179	1.802.477	1.351.238	1.656.726	1.993.628
Toamasina	381.203	386.578	393.909	403.457	422.482	422.811	425.041	403.603
Antananarivo	732.744	707.050	810.149	739.735	690.663	795.851	837.721	812.564
Toliary	1.774.952	1.813.036	1.885.580	1.988.199	2.064.269	2.170.579	2.326.609	2.418.835
MADAGASCAR	6.063.310	6.041.040	6.118.587	6.170.991	6.338.982	6.797.471	6.792.893	7.216.719

Tableau n° 3 :

Estimation de la population bovine malgache de 1973 à 1980 par province.

Estimation du service	1973	1974	1975	1976	1977	1978	1979	1980
Antsiranana	385.000	381.700	325.000	331.700	490.000	720.000	670.000	630.000
Fianarantsoa	1.162.430	1.124.794	1.200.000	1.095.000	1.365.000	1.520.000	1.600.000	1.650.000
Mahajanga	2.280.136	2.140.000	2.100.000	1.790.000	2.672.000	2.845.000	2.400.000	2.950.000
Toamasina	462.305	468.408	495.000	410.000	610.000	640.000	650.000	600.000
Antananrivo	804.218	798.418	850.000	739.735	934.000	1.285.000	1.300.000	1.250.000
Toliary	2.052.447	2.153.945	2.250.000	2.250.000	3.057.000	3.140 000	3.380.000	3.450.000
MADAGASCAR	7.146.536	7.067.265	7.220.000	6.616.435	9.128.000	10.150.000	10.000.000	10.530.000

Le taux d'exploitation nationale est de 10,3 %.

La fécondité moyenne est de 68,7 %.

Ce cheptel est formé, globalement, de 44 % de mâles et de 56 % de femelles.

C. - Mode d'Elevage.

On distingue, suivant les possibilités fourragères des régions et le contexte économique et humain, quatre modes d'élevage.

- élevage extensif dans l'Ouest et le Sud,
- association agriculture-élevage sur les Hauts Plateaux,
- embouche dans le Moyen Ouest,
- élevage des planteurs de la Côte Est.

1. - L'élevage extensif.

L'élevage extensif est une technique permettant d'entretenir des animaux sur des sols pauvres, parfois désertiques et où chaque tête de bétail utilise des surfaces considérables.

Dans la réalité, il n'existe pas d'élevage extensif à Madagascar. Le terme d'élevage extensif est employé, faute de mieux, pour désigner le mode de vie des populations de l'Ouest et du Sud qui possèdent des troupeaux qu'elles laissent vivre sur des vastes espaces et dont elles tirent leur principale substance.

On avance souvent le caractère "contemplatif" "sentimental" ou religieux de cet élevage.

A Madagascar il n'y a pas d'éleveurs proprement dits, on trouve des troupeaux élevés en semi-liberté et sur lesquels, les propriétaires, se livrent à quelques interventions qui se limitent pratiquement :

- au comptage périodique du troupeau pour constater les vols, les naissances et les pertes,

- au déplacement du troupeau soit pour l'éloigner des rizières en culture, de Décembre à Juin, soit, parfois dans le Sud, pour le conduire sur des meilleurs pâturages,

- aux feux de brousse pour renouveler le parcours pendant la saison sèche.

2. - L'élevage sur les Hauts-plateaux.

L'élevage a une allure toute différente sur les plateaux. Le terme paysan s'entend, ici, par opposition à l'éleveur de l'Ouest et du Sud, d'un possesseur d'animaux qui ne fait pas naître et dont la principale activité est l'agriculture. Sur les plateaux, les animaux sont utilisés pour les cultures ; et les paysans ne peuvent pas s'en passer ; mais ils ne disposent pas d'assez d'espace pour produire et entretenir l'effectif qui serait nécessaire. La densité des cultures, rizières surtout, et la densité de population humaine ont provoqué une compétition entre les deux activités : élevage et agriculture. Etant donné le niveau technique du paysan, cette compétition s'est traduite

par un éloignement de l'animal de boucherie qui a été cantonné sur des pâturages de mauvaise qualité appelés "tanety" et dégradés bientôt par les feux de brousse.

Cette adaptation amène l'éleveur des Hauts plateaux à considérer son cheptel comme un "mal nécessaire", indispensable mais "gênant" [16].

Cette transformation a pu se faire grâce à la proximité relative des producteurs de bétail à qui le paysan achète les animaux qu'il ne peut pas produire. L'équilibre économique qui s'est instauré entre ces deux partenaires n'est pas favorable au paysan riziculteur dont le niveau de vie est bas malgré un travail important et des techniques de culture évolués.

En définitive, le travail du riziculteur sert à payer une rente annuelle au pasteur de l'Ouest.

3. - Embouche dans le moyen Est.

. - L'embouche des animaux de boucheries, bien que modestement, s'observe à une très faible échelle. Elle se pratique dans les zones intermédiaires, entre la Côte Ouest et les plateaux que l'on appelle le Moyen-Ouest.

Le boeuf d'embouche, traditionnellement appelé "Dabokandro" est préparé à partir d'animaux achetés dans l'Ouest.

La zone d'extension de cette pratique correspond à une vocation naturelle ; c'est une zone d'immigration récente, par des paysans venus des plateaux. La densité de population humaine y est faible et les grands espaces disponibles. Le climat moins rigoureux que celui des plateaux, les pâturages moins dégradés, de l'eau claire en abondance toute l'année (contrairement à l'Ouest), favorisent un élevage plus productif que sur les plateaux.

Les emboucheurs achètent des animaux de 2 à 3 ans et les revendent 3 ans après. Les animaux pèsent au départ, 150-200 kg. et en fin d'embouche 300-350 kg en moyenne. Ces animaux sont conduits tout le matin au pâturage, pour y rester toute la journée, et sont rentrés dans des parcs sommaires faits de branchages, le soir.

Certains de ces emboucheurs se contentent d'acheter des animaux maigres en fin de saison sèche (octobre), pour les utiliser au mois de novembre pour piétiner les rizières. Les animaux effectuent ce travail sans autre alimentation que celle trouvée sur les pâturages naturels. Dans ces conditions, ils maigrissent et se fatiguent rapidement ; mais cela rend leur adaptation facile à la claustration au cours de laquelle leur appétit ira en s'améliorant. Six mois après, les emboucheurs les revendent.

Ces méthodes simples d'élevage permettent d'accroître le rendement du troupeau et celui des boeufs. Les animaux obtenus sont de meilleure qualité commerciale que ceux obtenus par la méthode d'élevage extensif. Il est difficile d'apprécier l'importance de l'embouche. Dans la région de Tsiroamandidy, elle porte sur un volume d'environ 20.000 jeunes bovins importés chaque année ; mais à cela, il faudrait ajouter une partie des jeunes nés localement. Dans la région d'Ambatondrazaka (carte n° 6), le volume est de l'ordre de 5.000. Au total, les "dabokandro" produits seraient une trentaine de mille, au moins, chaque année.

Une autre pratique d'embouche, qui n'est pas rentable et qui tend à disparaître, est la fabrication des "bovins de fosse". Ce sont des boeufs de 6 à 8 ans mis à l'engrais dans un parc individuel à ciel ouvert, et où ils sont nourris pendant 6 à 9 mois et atteignent un poids de 500-600 kg.

4. - L'élevage des planteurs de l'Est.

Le zébu est fort mal adapté au climat très humide de la côte Est, mais les habitants s'obstinent à entretenir de maigres troupeaux dont ils ont besoin pour piétiner leurs rizières et pour la consommation rituelle de la viande. La mortalité des jeunes animaux est très élevée, les adultes survivent mal aussi, et il n'y a pratiquement aucun accroissement du troupeau par la production locale. Le cheptel ne s'est maintenu que grâce à des apports annuels d'animaux venus de l'Ouest ; en schématisant à peine, on peut dire que 80.000 animaux meurent chaque année, sur la côte Est. Ceci n'est supportable pour l'économie locale que grâce aux revenus, comparativement élevés, et procurés aux planteurs, par le café, la vanille et le girofle. Ainsi l'effectif de ce cheptel, artificiellement maintenu, suit les fluctuations des cours et des récoltes de ces produits végétaux /16/.

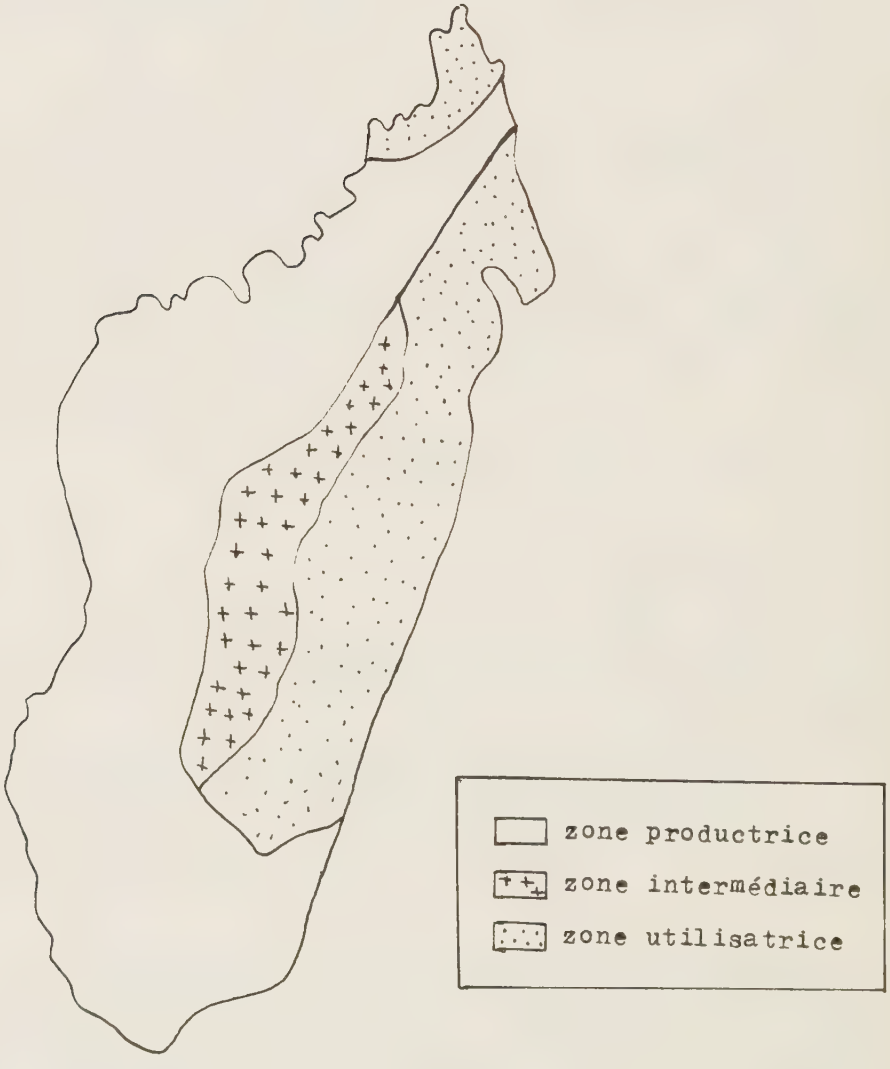
Conclusion.

On peut donc diviser Madagascar en trois zones :

- l'Ouest : zone productrice,
- le Centre : zone intermédiaire d'élevage et d'agriculture,
- l'Est : zone utilisatrice de bétail.

LES DIVERS ZONES D'ELEVAGE

carte n° 3.



CHAPITRE -III-

COMMERCIALISATION ET ROUTE DU BETAIL .

-

A. - COMMERCIALISATION (carte n° 5).

1. - Vente par l'éleveur.

Le bétail est sorti du milieu où il a été élevé soit :

- par le propriétaire lui-même,
- soit par un marchand de bestiaux.

Les transactions initiales se passent chez l'éleveur ou sur le marché. L'animal vendu est destiné ou bien :
- à l'élevage, ou à l'embouche chez un autre propriétaire, ou à des paysans des plateaux ou de la côte Est, ou bien à la boucherie ou à l'exportation sur pied.

2. - Achat à domicile.

D'emblée on pense que cet endroit est favorable à l'éleveur puisqu'il est sollicité, chez lui, par un acheteur. Mais cette transaction ne se pratique que dans les contrées les plus défavorisées, où les voies de communications sont plus mauvaises et les conditions économiques d'ensemble plus précaires. Le vendeur, bien que chez lui, n'est guère plus favorisé parce qu'il n'a qu'une idée assez imprécise des cours, au moment de la transaction. Il ne peut profiter, que très exceptionnellement, d'une concurrence éventuelle entre plusieurs acheteurs. Cette pratique n'est possible que s'il existe à demeure, dans la région, des marchands de bestiaux permanents ; or, ce n'est pas la règle générale.

3. - Vente sur un marché éloigné.

Lorsque la demande locale est très faible, que les offres d'achat sont mauvaises et qu'il y a un urgent besoin d'argent, le propriétaire est parfois contraint de se déplacer avec ses animaux pour aller les présenter sur des marchés éloignés, ou très éloignés. Il lui arrive parfois de marcher pendant 15 jours. Souvent, l'éleveur trouve de meilleures conditions de vente que dans la zone d'élevage. En contrepartie, il prend de nombreux risques, d'une part en cours de route, d'autre part une fois arrivé à destination car il ne peut attendre, indéfiniment, pour commercialier son bétail. Bon gré mal gré, il doit accepter les offres qui lui sont faites ; si par malchance le marché est encombré, il risque de vendre ses animaux à bas prix, car il n'est pas question de les ramener chez lui.

.../...

4. - Vente sur un marché proche.

Dans le Sud et le Sud-Ouest du pays, toutes les transactions se font pratiquement sur des marchés périodiques, fréquents et nombreux. L'éleveur peut présenter son bétail lorsqu'il le veut et vendre quand il l'entend. Si les propositions faites ne lui conviennent pas, il ramène aisément son bétail chez lui. Le marchand de bestiaux qui vient régulièrement sur ces foirails peut, en un temps très court, faire ses achats. Economiquement, c'est la meilleure formule, mais c'est surtout la mieux adaptée aux conditions de notre production et à la multitude des petits producteurs.

La formule de petits marchés présente de nombreux avantages pour les marchands, mais il faut tout de même que chaque unité soit suffisamment importante pour permettre un contrôle des transactions (établissement de passe-port, perception des taxes). Mais un commerce régulier ne peut se faire sans un réseau routier praticable toute l'année ; c'est la venue régulière et simultanée, d'acheteurs de bétail et de commerçants en biens de consommation courante qui encourage et détermine les éleveurs à fréquenter un marché.

5. - Organisation matérielle des marchés.

Les marchés se sont souvent créés spontanément. Ce sont des lieux de rencontre entre vendeurs et marchands de bestiaux et généralement, assez vastes pour permettre la présentation des animaux sans se bousculer. L'idéal est d'avoir un espace dégagé, ombragé, par place si possible. Ces conditions sont généralement remplies à Madagascar et, dans l'ensemble, les transactions se font dans de très bonnes conditions matérielles.

Parfois, l'emplacement n'est pas très heureux ; certaines ventes se font en contre-bas d'une route, d'autres, le long d'une rivière près du centre ville. Enfin, on trouve, quelquefois, une petite construction où vendeurs et acheteurs peuvent discuter tranquillement assis à l'ombre ; le bureau du contrôleur de commerce de bétail est d'habitude placé dans ce bâtiment. Notons, au passage, que nulle part, on ne trouve de bascule à bétail pour peser les animaux au moment de la vente.

6. - Modalité de transaction.

Lorsque les achats ont lieu chez le producteur, les choses se passent bien ; la vente est parfaite dès qu'il y a consentement entre les deux parties sur le prix et sur l'animal.

Mais, lorsque les opérations se passent sur un marché, les choses sont plus complexes.

Sur la route, le vendeur se trouve souvent sollicité par des courtiers, des "coxeurs". Ces premiers intermédiaires essaient d'influencer le producteur et lui proposent de se charger de ses intérêts moyennant une redevance assez modeste d'ailleurs.

Parfois, un petit courtier indépendant achète un animal à un éleveur pour un prix fixé, mais ne fait qu'un versement symbolique pour essayer, ensuite, de le revendre à un prix supérieur à celui auquel il l'a obtenu. S'il trouve acquéreur, son gain sera de quelques centaines de francs, si non, il rend l'animal à l'éleveur et perd ainsi sa mise initiale. Ces pratiques sont de moins en moins payantes car le vendeur se familiarise avec les marchés et mène lui-même les

discussions. En général, on constate que le vendeur est payé comptant. Le producteur ne confie un animal à crédit qu'exceptionnellement et, lorsqu'il le fait, c'est toujours de son plein gré, tout en connaissant parfaitement le marchand de bétail ou le boucher.

7. - Droit et taxe de commerce du bétail.

Ces droits et ces taxes de commerce seront encaissés par le contrôleur mis en place :

Passe-port de transumance (1) (2)

Droit de délivrance	200 FMG
Droit fixe par animal	

Passe-port de commerce (1) (2)

Droit de délivrance	200 FMG
Droit fixe par animal	100 FMG
Ticket de mutation (1) par tête	20 FMG

(1) - Ordonnance n° 78010 du 5 mai 1978.
(2) - bénéficiaire firaisampokotany (canton) de délivrance
(1 Franc français = 57 FMG)

B. - ROUTE DU BETAIL.

Lorsque les animaux sont groupés, ils sont conduits vers les marchés de vente ou les régions à forte demande par convoi sur pied. La surveillance, au cours du déplacement, est assurée par les "Pamanga" (ceux qui gardent et amènent le troupeau vers les marchés).

1. - Routes.

Les commerçants malgaches n'ignorent pas les bienfaits des transports des animaux dans des wagons à bestiaux ou des camions, mais ils n'y font appel que dans des cas bien précis :

- risque de perte d'animaux ;

- circonstances atmosphériques mauvaises en période d'hivernage.

De plus, une coutume locale veut que ce soient les porcs et les petits ruminants que l'on transporte en wagons ou en camions.

Ainsi, à part quelques cas exceptionnels, 99 % des animaux rejoignent à la marche le centre de commercialisation.

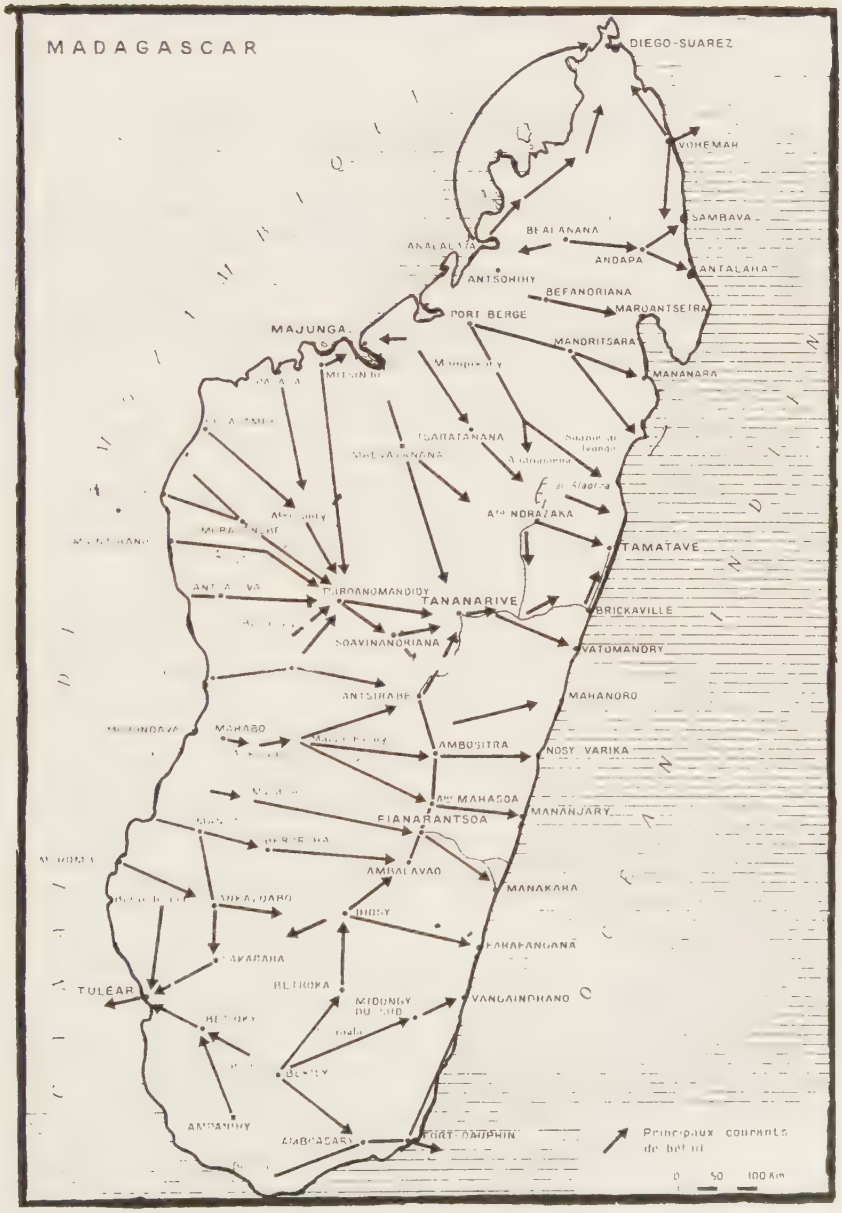
Les chemins suivis par les troupeaux sont, depuis fort longtemps, tracés et empruntés régulièrement ; ce cheminement a été conditionné par les accidents de terrain, les rivières, les points d'eau et les pâturages (carte n° 4).

2. - Acheminement.

Les animaux sont convoyés par un certain nombre de "Pamanga" payés par le commerçant ; il est fréquent que le chef des "Pamanga" soit un employé permanent du marchand et qui a toute sa confiance. Ceci est extrêmement important car les pertes pondérales, au cours du voyage, sont liées à la qualité du convoyage.

Les routes du bétail.

carte n° 4.



Les conditions de déplacement ne sont pas toujours très favorables et le milieu présente souvent des obstacles majeurs ; les chemins, traditionnellement empruntés, sont sommaires et les soins donnés aux animaux, pendant le voyage, inexistants.

3. - Nombre de convoyeurs.

Le nombre de personnes assurant le convoi d'un troupeau, varie beaucoup selon les routes à parcourir et les régions. Plus les routes sont longues et la région accidentée, plus il y a de convoyeurs. Mais dans les meilleures conditions (atmosphériques, végétatives et routières) on compte un convoyeur pour 25 têtes de bétail.

°°°

DEUXIEME PARTIE

CHAPITRE -I-

LES TUERIES PARTICULIERES

A. - DEFINITION.

Les tueries particulières sont des lieux, différents des abattoirs immatriculés malgaches, et où l'on procède à l'abattage des animaux de boucherie, généralement dans des conditions d'hygiène les plus précaires.

Néanmoins, ces viandes peuvent être commercialisées après avoir subi une inspection sanitaire réalisée par un vétérinaire. Mais une des particularités à Madagascar, est qu'il y a des abattages autorisés mais non inspectés par manque de personnel dans le Service de l'Elevage. En plus, s'ajoutent à tout cela les abattages clandestins.

Etudions maintenant le fonctionnement des "tueries" existantes.

B. - DIVISIONS.

1. - L'abattage clandestin et incontrôlé.

La réglementation vétérinaire malgache relative à l'inspection de salubrité des viandes est très incomplète et difficile à faire appliquer. C'est ainsi qu'une grande partie des abattages, qualifiés de clandestins et non contrôlés, échappe à l'inspection. Ces pratiques clandestines et non contrôlées, par leur grand nombre, reflètent sans doute la mentalité de la plupart des gens qui ne comprennent pas la nécessité de faire contrôler les viandes avant leur consommation.

Ces abattages, effectués par des bouchers non agréés ou par ceux qui se soustraient volontairement au contrôle vétérinaire, sont réalisés très souvent soit en pleine campagne, soit dans les banlieux des grandes villes.

2. - L'abattage déclaré non inspecté.

Pratiqués par des bouchers autorisés (c'est à dire qui paient la taxe d'abattage), ces abattages échappent à la surveillance du vétérinaire et représentent, en principe, ceux qui sont effectués en dehors des agglomérations "contrôlées". En somme, ce sont les abattages de brousse et des petits villages qui intéressent, les petits bouchers de brousse, et surtout la masse des propriétaires de bovidés.

3. - L'abattage non contrôlé et auto-consommé.

Ces abattages ont lieu à diverses occasions : fêtes de famille, fêtes religieuses, fête du village et sacrifices

Abattages déclarés non inspectés.
(Source M. D. R. R. A., 1979).

Tableau n° 4.

Province de	Bovins	Porcins	Ovins	Caprins
Antsiranana	79	2	-	-
Mahajanga	864	23	-	-
Toamasina	2.138	186	1	1
Antananarivo	980	1.432	8	1
Fianarantsoa	1.511	503	52	-
Toliary	3.695	885	585	2.846
Total 1979	9.267	3.031	646	2.848
Total 1978	8.611	2.248	739	2.756
Total 1977	7.778	1.400	802	1.854

Notons qu'en 1980, il y avait 5.851 têtes de bovins abattues et déclarées, mais non inspectées.

rituels. C'est ici que l'application des prescriptions réglementaires devient plus difficile, car si ces abattages qui revêtent un caractère familial, sont autorisés par le texte réglementaire, souvent les viandes obtenues sont consommées par une grande partie de la collectivité villageoise et la consommation devient ainsi publique.

C. - L'ANIMAL A ABATTRE.

1. - Le zébu (bos indicus) "omby"

Le zébu (bos indicus) n'est pas un animal autochtone ; il fut importé de l'Inde par le canal de l'Afrique et des Comores par les Arabes,au IVe siècle. Dès le XVe siècle les navigateurs portugais décrivaient ces animaux et attestaient l'importance du troupeau.

Caractères.

C'est un animal eumétrique, rectiligne. La tête présente une brachycéphalie nette avec un profil droit et une dépression dans la partie moyenne du front due au développement des orbites.

Les cornes

Elles sont très épaisses chez le mâle, plus frêles chez la femelle. Leur section est toujours circulaire.

Souvent en forme de lyre, elles représentent, avec la robe, le facteur le plus important de la beauté de l'animal, et de son prix. Parfois, certains animaux naissent sans cornes ; on les appelle "bory" (lire boury) peu prisés, considérés par quelques ethnies comme "FADY" c'est à dire tabou ; il arrive que certains bouchers et ouvriers des abattoirs refusent d'abattre ces animaux.

L'encolure.

L'encolure du zébu est mince, très allongée et pourvue d'un fanon très développé.

Le train antérieur

Le train antérieur est allongé, bien développé, surtout chez les boeufs castrés tardivement ; au niveau du garrot se trouve la bosse, mets royal pour les Malgaches.

Cette bosse est de taille limitée pour les femelles; par contre, chez le taureau ou, le boeuf en bon état d'embompoint, elle peut prendre des proportions volumineuses. Formée de graisse, elle est doublée à la base d'une travée musculaire provenant des muscles splenius et rhomboïde et forme une réserve pour les jours de disette. En période sèche, elle se résorbe petit à petit et devient flasque.

Le train postérieur

Le train postérieur est court, étriqué avec une croupe étroite et oblique, une fesse plate pas assez descendue. Les membres sont courts assez fins, aux aplombs corrects.

Le sabot, petit, se développe parfois outre mesure chez les animaux qui vivent dans les plaines côtières généralement sablonneuses et où l'usure de la corne n'est pas suffisante.

Taille.

Elle est estimée, en moyenne :

- à 1,25 - 1,30 m pour les mâles,
- et à 1,10 - 1,20 m pour les femelles.

Poids.

Selon les régions et l'époque de la mesure, le poids des animaux varie considérablement. La saison sèche joue un rôle considérable ; il n'est pas rare de trouver un animal de 400 kg. au mois d'avril et qui n'en pèse plus que 350 kg. en novembre. D'autres facteurs interviennent tant dans la variation du poids que dans la croissance de l'animal.

Le poids dépend surtout des déplacements sur pieds demandés à l'animal, soit pour aller au marché ou à l'abattoir, soit lors des semi-transumances annuelles.

La croissance des zébus dépend des bonnes et mauvaises années ainsi que de la saison de naissance. C'est ainsi que les animaux doivent naître avant la pluie ou au début de la saison des pluies pour que la lactation se fasse dans les bonnes conditions et qu'il y ait de l'herbe au moment du sevrage, lequel est toujours précoce (souvent une semaine). Dans les meilleures conditions, la mère a une production journalière de 2 litres de lait. Dans ces conditions on comprend que les animaux nés en saison sèche meurent rapidement de

sous-nutrition et de parasitisme. De même l'alternance des périodes de disette et d'abondance, influence les gains de poids.

Arrivés à l'état adulte vers 6 à 7 ans, les animaux utilisent généralement plus de la moitié de leur gain de poids réalisé au cours de la saison des pluies, pour compenser les pertes pondérales subies au cours de la saison sèche. Ceci, pour la qualité bouchère de l'animal, pose un problème crucial aggravé par un manque d'eau important pendant une partie de l'année. C'est pour cette raison que dans le dialecte local, les zébus sont appelés "les vaches accordéons".

Robe.

Le nom qu'on donne aux zébus provient de l'aspect de sa robe et de nombreux termes sont utilisés pour désigner ce nom. Pour nous, la description d'un animal commence toujours par ce qui nous frappe le plus, à savoir les couleurs du fond et les grandes taches du corps. Nous n'attachons qu'un intérêt secondaires aux taches des extrémités et de la bosse ; la variété est immense et on trouve toutes les combinaisons possibles à partir des couleurs fondamentales qui sont le noir, le rouge, le froment, le brun et le blanc. Les proportions relatives des différentes robes varient aussi suivant les régions ; au Sud dominent les robes noires et pie-noires, alors qu'à l'Ouest, on rencontre souvent les robes fauves /25/.

La robe et les cornes jouent un rôle primordial dans le symbolisme que le Malgache affecte au zébu ; c'est ainsi que certains boeufs ne terminent jamais leurs jours à l'abattoir parce qu'ils sont considérés comme des "porte-bonheur", c'est le "satrobola" qu'on peut traduire par "coiffé d'argent"

ou encore celui qui procure de l'argent à plein chapeau. Il s'agit d'animaux noirs avec la tête, la bosse, les membres et la queue blancs.

Les poils de la robe du zébu sont normalement courts et lisses bien que la bosse puisse posséder des poils longs. Pour compléter le signalement fourni par la robe et afin de mieux identifier son animal, le propriétaire découpe les oreilles de l'animal au couteau en apposant différents signes. Ces identifications peuvent être complétées par des marques au fer rouge faites sur l'encolure, les cornes, la bosse, la croupe, etc... de manière à gêner les voleurs de boeufs.

2. - Le métis.

Depuis 1870 des races bovines françaises sont introduites à Madagascar. Comme les résultats du métissage ont été plus ou moins couronnés de succès, le Service de l'Elevage ne se montre pas toujours favorable à ces croissements. A l'heure actuelle, on trouve un métis normand appelé "Ragna" à bonne aptitude laitière et assez bien adapté au mode d'élevage et au climat local. En ce qui concerne les autres métis de races à viande, presque tous furent voués à l'échec. De nombreuses expériences sont en cours avec le zébu, l'africander et surtout le limousin qui donne de bons résultats en station. Mais ces animaux sont fragiles et s'adaptent mal au manque de nourriture lorsqu'ils sont élevés en brousse.

Ces métis sont très précoces, ils sont abattus à partir de 6 ans et atteignent, à ce moment-là, un poids vif de 340 kg. Les carcasses sont en général de qualité moyenne et caractérisées par un défaut majeur qui est le faible développement du quartier postérieur ; ceci est inévitable chez les animaux de race rustique peu sélectionnée. Les carcasses pèsent en général de 100 à 170 kg de viande nette.

CHAPITRE -II-

PREPARATION ET VENTE DE LA VIANDE

-

A. - LIEUX D'ABATTAGE.

Ces lieux sont en général situés près du marché et fonctionnent la veille de celui-ci.

Les centres et les villages de brousse sont très diversement équipés. Quelquefois on trouve, ici et là, des installations modestes propres et bien utilisées, avec des aires d'abattage équipées de moyens d'accrochage et d'adduction d'eau.

Mais le plus souvent ces lieux sont non cimentés, non couverts (plein air) et sans aucun aménagement [19].

Actuellement, lorsqu'il n'existe pas d'abattoirs publics ou d'aires d'abattage, les bouchers peuvent abattre les zébus n'importe où : dans une pièce vide d'une maison d'habitation, dans une cour au milieu d'un quartier populeux, sous un arbre, dans un bosquet de bananiers, à proximité d'une école, d'une église ou même près des lieux d'aisance. Cette situation existe, non seulement dans les zones reculées, mais aussi dans les banlieux des grandes villes et des agglomérations.

Souvent, les viandes préparées dans ces conditions sont fortement contaminées et se conservent mal. Polluées par des excréments d'origine diverse et n'ayant été soumises à aucune inspection officielle, elles représentent un grave danger pour la santé publique.

Il arrive aussi que l'on abatte dans ces lieux des animaux presque mourrants.

Echappant à tout contrôle, ces lieux permettent également d'écouler facilement des bêtes volées.

B. - MODE D'ABATTAGE.

Les animaux arrivent souvent le soir près du lieu d'abattage. Et, comme ce sont des bêtes semi-sauvages, il faut attraper avec une corde, non sans beaucoup de difficulté, celle qui doit mourrir, puis l'attacher à un poteau par une des pattes postérieures. La bête passe ainsi la nuit dans cet endroit sans abri.

.../...

1. - La saignée.

Dès l'aube, le boucher et ses aides arrivent avec leur matériel : couteaux et haches de fortune. L'animal est mis en décubitus latéral, les quatre pattes attachées ensemble, puis on lui tord le cou afin que les cornes soient plantées dans le sol pour faciliter le travail des aides. La saignée consiste à sectionner brusquement les carotides et les jugulaires ainsi que la trachée.

Cet égorgement, assez rapide, s'effectue sans étourdissement préalable de l'animal et sans récupération du sang. Parfois, certains bouchers bouchent la trachée avec des herbes cueillies aux alentours pour éviter que le sang entre dans les poumoins lors de l'agonie de l'animal.

2. - La dépouille.

L'animal est dépouillé au couteau dans cette position sur un lit de feuilles de bananier ou d'autres feuilles larges.

3. - L'éviscération.

Comme le boucher et ses aides ne disposent que des moyens rudimentaires : pas de barre de levage, pas de hachette pour fendre la carcasse, couteaux sales et souvent mal aiguisés, l'éviscération de l'animal est faite dans de très mauvaises conditions ; il arrive assez souvent que les estomacs ou l'intestin sont déchirés dans la cavité abdominale et souillent ainsi la viande.

4. - La découpe.

La découpe de la carcasse n'obéit à aucune règle particulière, car en général cette opération est réalisée pour permettre un transport plus aisé de la viande, celui-ci s'effectue du lieu d'abattage au lieu de vente, suivant les centres, par des moyens non appropriés : charettes, ou à dos d'hommes ; ou alors par des automobiles dans des conditions défiant toute règle pratique d'hygiène.

Les viandes arrivent alors au marché, sur l'étal du boucher. Déjà des consommateurs se bousculent pour être servis en premier pour avoir le meilleur morceau ; mais, le boucher et ses aides ne les servent pas encore, parce que là,

où existe un personnel du Service de l'Elevage ou un médecin, l'inspection de viande est obligatoire avant la vente de celle-ci. Et si l'inspection a lieu, elle sera faite alors au marché, sur l'étal du boucher et au milieu de la foule. Mais que dit la réglementation malgache en matière d'inspection de viande ?

Article 1er : L'inspection sanitaire des animaux, ainsi que les viandes et abats qui en proviennent est effectuée d'une manière permanente par les représentants qualifiés du Service Vétérinaire ou à défaut, par les médecins.

Article 2 : L'inspection s'effectue autant que possible sur les animaux vivants, dans les 24 heures qui précèdent l'abattage puis, plus particulièrement, au moment de l'abattage et de l'habillage et pendant toute la durée du séjour des viandes, abats et issues dans les abattoirs publics ou particuliers et tueries de brousse.

L'inspection se fait sur l'étal du boucher, parce que, l'animal à abattre est isolé tard le soir, l'abattage et l'habillage se font tôt le matin ; alors que les fonctionnaires ont des horaires fixes qui leur permettent de commencer leur travail à 8 heures le matin, et de le terminer, soit à 17 heures, soit à 18 heures le soir !.

Compte tenu du désordre qui règne sur le marché, on comprend combien il est difficile et même impossible de faire respecter les règles d'hygiène. En ce qui concerne l'inspection de salubrité, celle-ci est escamotée : l'examen antémortem est inexistant tandis que le post-mortem est fait à la fin de la préparation de la viande, de façon sommaire et

souvent sous la menace des bouchers qui estiment qu'on leur fait perdre du temps. C'est dire que les décisions des agents de l'inspection sont souvent peu objectives.

Les résultats de ces examens admis avec beaucoup de réserves, montrent que les lésions les plus fréquemment rencontrées chez les zébus sont celles de la distomatose, la cysticercose et la tuberculose (surtout partielle).

C. - EXPOSITION ET VENTE.

1. - Les aides bouchers "Mpanombikena"

Les aides bouchers sont payés en nature sous la forme de morceaux de viande qu'ils découpent sans honte et sans vergogne au moment de l'abattage ; ensuite ils commercialisent ces morceaux pour leur propre compte.

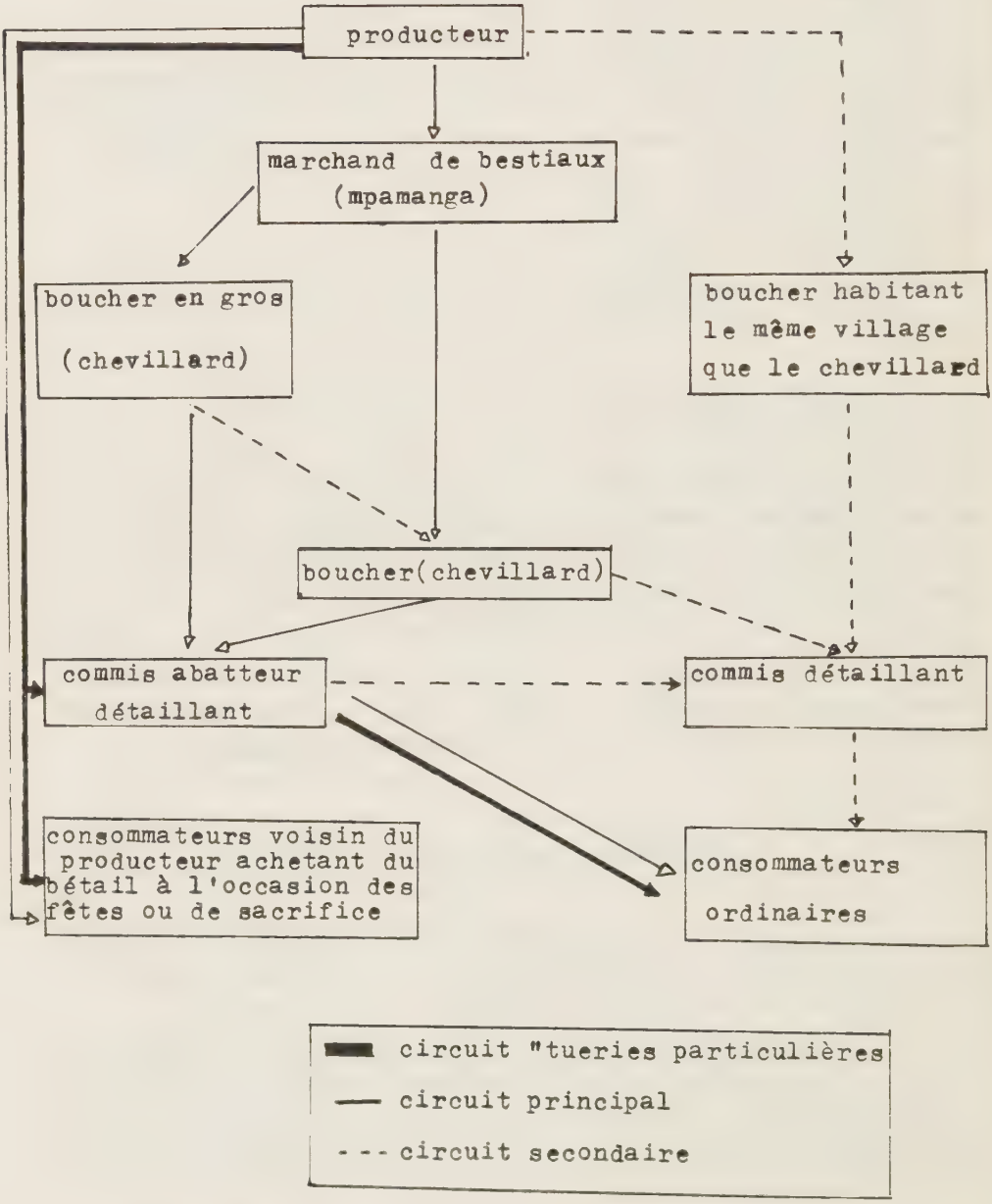
Ils aident aussi le boucher à vendre la viande au détail ; pour ce travail, ils sont payés une partie en argent, et l'autre partie en nature (viande, déchets, abats).

2. - Circuit de distribution et prix de la viande.

Le circuit de distribution de la viande est un circuit court dans lequel les intermédiaires n'interviennent pas.

Il ne met en cause que l'acheteur et le boucher détaillant. Ce dernier propose à son étal les morceaux de toute la carcasse, et les tripes; cette conception artisanale du commerce assure l'approvisionnement local en viande.

SCHEMA DU CIRCUIT COMMERCIAL DU BETAIL SUR PIED



schèma emprunté à Joseph Antoine sur lequel on a rajouté: circuit "tueries particulières"

Dans ces conditions le prix de vente de la viande bovine préparée à la campagne devrait être plus bas que celui de la viande préparée dans un abattoir.

En fait, ce n'est pas le cas ; en ville, les bouchers sont plus surveillés et aussi obligés de respecter le prix officiel ; à la campagne la viande coûte plus cher car les bouchers font ce qu'ils veulent : c'est ainsi qu'ils majorent de 100 à 200 FMG le prix officiel, qu'ils volent sur le poids ceux qui ne connaissent pas la mesure, qu'ils trichent un peu sur le poids en utilisant la balance romaine ou la balance Roberval où les poids ont leur plomb gratté.

On constate que dans certains villages les bouchers consentent, parfois, un certain crédit à leurs acheteurs. Les clients et le boucher ont, en général, chacun un carnet sur lequel le commerçant indique le montant des divers achats dont le paiement est fait en fin de mois. Ce crédit est, plus volontiers, accordé aux gens dont la solde est garantie (fonctionnaires, employés) et il ne porte jamais que sur des sommes peu importantes.

3. - Les étals des bouchers.

Le mode traditionnel de présentation de la viande inspire de nombreuses réflexions, sur l'hygiène en général. Les boucheries ne sont pas équipées, il n'existe pas d'installation frigorifique, pas de prise d'eau pour procéder au lavage et au nettoyage des instruments.

Les étals des bouchers, généralement constitués par des tables en bois, rarement nettoyées, sont souvent exposés, à l'air libre, des morceaux de viande plus ou moins

bien découpés et manipulés, en permanence soit par le boucher ou ses aides, soit par les acheteurs eux mêmes. Fréquemment, d'autres aliments d'origine végétale : tomates, légumes, fruits, sont exposés à la vente sur le même étal que celui qui sert à la viande.

4. - Présentation du produit.

Les modalités de présentation du produit varient peu d'un endroit à l'autre. La viande est découpée, vendue avec une partie d'os, d'abats verts et rouges, les morceaux sont pesés et son prix déterminé par un barême officiel majoré de 100 à 200 FMG le kilogramme.

Il est d'usage que, lors de l'achat au poids, le boucher donne toujours un petit morceau d'abat rouge ou vert qui est considéré comme un cadeau du boucher à sa cliente ; aussi ce morceau compense-t-il le déséquilibre préalablement voulu de la balance?

En fin de marché, lorsqu'il y a des risques d'invendus, le prix de la viande baisse car le boucher n'a pas la possibilité de stocker la viande au froid. Lorsqu'il doit remettre en vente, le lendemain, les morceaux de la veille, il est alors obligé de baisser le prix pour tenir compte de l'état du produit.

Ces reliquats sont vendus au "tas". Les tas ainsi constitués sont à prix fixes, suivant la composition en masse musculaire, en abats et en os. La valeur au tas peut aller de 100 à 200 FMG et variable d'une stalle à une autre.

.../...

Composition moyenne d'un tas de viande [14] :

muscle	20 %
abat	60 %
os	20 %

Souvent, le boucher fait appel à des colporteurs qui vendent à la criée dans les rues et dans les villages éloignés, le reste de la viande qui n'a pas été liquidé au marché.

Ces modalités de vente au poids, au tas et au détail, ont pour résultat l'utilisation alimentaire la plus complète de toutes les parties du zébu y compris les os, les aponévroses, les tendons, voire la peau.

Le zébu est utilisé du bout du mufle au bout de la queue. Cette façon d'utiliser le zébu fait que l'on s'égare lorsqu'on parle de rendement en ne tenant compte que de la carcasse classique comme en Europe [14].

CHAPITRE - III -

ESTIMATION DES BOVINS ABATTUS DANS CES CENTRES.

-

Avant de tenter d'estimer le nombre des bovins abattus dans ces tueries particulières, voyons d'abord les données chiffrées et officielles qui concernent :

- la consommation de la viande bovine à Madagascar,
- les abattages recensés,
- les abattoirs, les usines et les tueries contrôlées.

A. - EVOLUTION DE LA CONSOMMATION DE LA VIANDE BOVINE A MADAGASCAR (Source M. D. R. R. A.).

	1961	1966	1971	1978
Centre de plus de 5.000 habitants	25,6	25	21	-
Centre de 1.000 à 5.000 habitants	19,2	19	14,8	21,9
Population rurale	16,6	12		13,4
Moyenne nationale	16,6	16,5	15,7	14,6

Tableau n° 5 : en kg./carcasse/habitant/an

En 1978, les abattages totaux sont estimés à 1.050.000 têtes de bovins, soit environ 132.700 tonnes carcasse (auto-consommation comprise).

Dans le tableau n° 6 on constate une diminution très nette du nombre total des abattages qui s'accompagne d'une augmentation de la population malgache de sorte que celle-ci a de moins en moins de viande à consommer. Et sur les abattages non inspectés mais déclarés, on voit qu'ils diminuent rapidement et l'on peut penser que ces abattages sont appelés à disparaître. Mais, quand on connait la campagne de Madagascar, on imagine quel peut être le zèle du pasteur du Sud et de l'Ouest à aller déclarer au chef de quartier, à 10 ou 20 kilomètres, le nombre de bêtes qu'il abat dans l'année.

Ce "zèle" est directement lié à l'absence et aux difficultés de communication. De plus, comme la plupart de ces abattages se font à l'occasion de cérémonies rituelles ou familiales, auxquelles participent de nombreuses personnes, on sacrifie alors 10 à 100 bêtes ensemble.

Aussi, l'administration a-t-elle, depuis longtemps, soumis ces cérémonies à des autorisations préalables pour tenter de limiter le gaspillage du bétail qu'elles entraînent. Mais, avec la lenteur administrative, ces autorisations, qui réduisent toujours le nombre de sacrifices demandés, sont bien souvent délivrées après la cérémonie. Il ne reste plus au demandeur qu'à faire disparaître les peaux quand celles-ci sont de faible valeur commerciale. On comprend que, dans ces conditions, les abattages déclarés diminuent dans le temps /16/.

Pour l'année 1978, par exemple, en tenant compte de la population humaine et de la consommation moyenne nationale

Tableau n° 6 :

B. - Abattages recensés à Madagascar entre 1972 et 1980 (source M.D.R.R.A.)

	1972	1973	1974	1975	1976	1977	1978	1979	1980
Inspectés	183.801	152.674	144.283	165.769	179.836	187.567	217.049	230.821	165.968
Non inspect. mais déclarés	51.260	26.451	20.037	16.375	10.185	7.778	8.611	9.267	5.851
Usines	104.959	105.745	87.217	38.617	23.086	37.422	41.015	20.308	6.550
TOTAL (Nbre de têtes)	340.020	284.870	251.537	220.761	213.107	232.767	266.675	260.369	178.369

Tableau n° 7 :

C. - Usines, Abattoirs et tueries recensés entre 1972 et 1980.

	1972	1973	1974	1975	1976	1977	1978	1979	1980
Inspectés	104	129	125	127	127	127	130	111	112
Non inspectés									
Usines	8	11	9	8	8	7	7	8	8

en viande bovine, il y a eu au moins 600.000 bovins abattus. Or, les abattages recensés ne sont que de 266.675 cette année là. Tout cela montre que les abattages clandestins prennent de l'importance.

Une étude a été faite sur ce problème, en 1978, dans la ville d'Antananarivo (capitale de l'île), par le Service de l'Elevage ; celui-ci avance le chiffre incroyable de 7.600 tonnes de viande (plus de 50 % de la consommation de la ville) préparées et consommées sans inspection, dans la capitale et les environs.

On peut dire que plus de la moitié de la viande que nous consommons à Madagascar provient d'une carcasse non inspectée.

Se pose alors la question de savoir, "pourquoi" existe-t-il une telle situation ? C'est que nous essayons de voir par la suite.

CHAPITRE - IV -

FACTEURS FAVORISANTS.

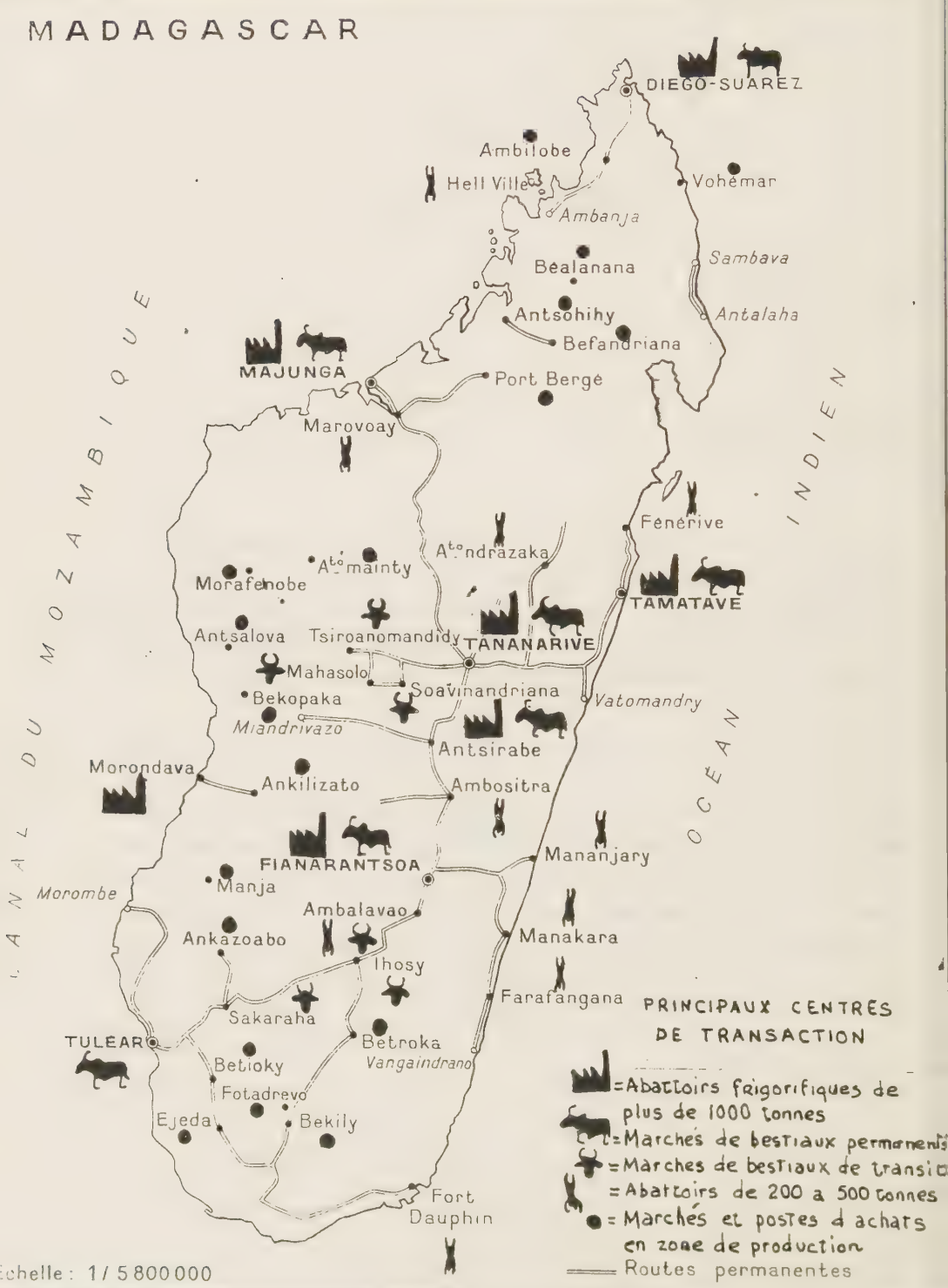
-

A. - ABATTOIRS.

Dans toute l'île, il existe 8 grands abattoirs (usines) qui traitent plus de 1.000 tonnes et 112 abattoirs et tueries recensés (dont 10 abattoirs traitent 200 à 500 tonnes, les 102 autres ne sont que des tueries contrôlées et inspectées) voir carte n° 5 page suivante.

Les 8 usines sont surtout spécialisées pour l'exportation des viandes congelées. Les 112 abattoirs et tueries ne suffisent donc pas pour alimenter 10.000.000 d'habitants ; même si ces établissements fonctionnent au maximum de leur capacité, ils auront des difficultés à ravitailler les campagnes car il manque des camions frigorifiques et des voies de communications praticables toute l'année (carte n° 5).

carte n° 5.


MADAGASCAR
DIEGO-SUAREZ
Ambilobe
Hell Ville
Vohémar
Ambanja
Bealanana
Sambava
Antsohihy
Antalaha
Befandriana
MAJUNGA
Port Bergé
Marovoay
Fénérive
Ato Ndrazaka
Ato mainty
Morafenobe
TAMATAVE
Antsalova
Tsiroanomandidy
TANANARIVE
Mahasolo
Soavinandriana
Bekopaka
Vatomandry
Miandrivazo
Antsirabe
Morondava
Ankilizato
Ambositra
FIANARANTSOA
Mananjary
Morombe
Manja
Ambalavao
Ankazoabo
Manakara
Ihosy
Farafangana
Sakaraha
TULEAR
Betroka
Betioky
Vangaindrano
Fotadrevo
Ejeda
Bekily
Fort Dauphin
CANAL DU MOZAMBIQUE
OCEAN INDIEN
PRINCIPAUX CENTRES DE TRANSACTION
=Abattoirs frigorifiques de plus de 1000 tonnes
=Marchés de bestiaux permanents
=Marchés de bestiaux de transit
=Abattoirs de 200 à 500 tonnes
=Marchés et postes d achats en zone de production
Routes permanentes
Echelle : 1/5 800 000

B. - Approvisionnement des abattoirs.

Les abattoirs souffrent d'un manque de matières premières et leur activité ne cesse de diminuer dans le temps avec pour conséquences :

- des ruptures dans l'approvisionnement des détaillants,
- l'irrationalité des prix officiels et la multiplication des tueries et des abattages clandestins dans les banlieues.

C. - Emplacement des abattoirs (carte n° 5 et carte n° 3).

Les abattoirs sont placés dans les zones non productrices. Cet emplacement se justifie car la comparaison entre le coût du transport vif ou du marché sur pied et celui du transport de la viande montre qu'il est plus économique d'installer les abattoirs dans les zones de consommation de viande. Cela évite pour l'économie de l'île la mise en place coûteuse d'une chaine de froid nécessitant des transports frigorifiques alors que les voies de communications sont presque inexistantes.

D. - Cout de l'approvisionnement des campagnes.

Le coût de l'approvisionnement varie, selon la difficulté des trajets pour les animaux de boucheries, de 750 à 1.000 FMG la tonne kilométrique (transport, bénéfices et impôts compris). Le prix du seul transport ferroviaire est d'environ 600 FMG la tonne kilométrique.

Le prix du transport par camion vif, coûterait au moins 750 FMG la tonne kilométrique, en frêt de retour.

Le prix du transport frigorifique, en carcasse, qui reviendrait à 2.000 FMG la tonne kilométrique, soit l'équivalent de 1.400 FMG la tonne kilométrique en transport vif.

Dans les conditions actuelles de production et de communication le déplacement sur pied des animaux se révèle malgré tout comme le seul possible et le moins coûteux. Certains postes de frais pourraient de plus être réduits par des mesures appropriées /16/.

Par manque de moyens techniques (transports frigorifiques, voies de communications) l'économie malgache est obligée de tolérer l'existence des tueries particulières dans les campagnes.

E. - LA PROFESSION DE BOUCHER.

Extrait du journal officiel n° 2334 du 10 janvier 1931 (page. 48).

Service Vétérinaire,
Arrête
. . . . . .

Chapitre III :
Inspection des boutiques de boucheries, charcuteries, triperies, halles et marchés couverts ou découverts, entrepôts et magasins de vente étaux de détails.

Article 20 : Nul ne peut faire le commerce des viandes de boucherie de charcuterie ou établir aucun étal, boutique, dépôt ou entrepôt de viandes ou de préparations de viandes pour la consommation sans avoir, au préalable, obtenu l'autorisation de l'autorité administrative de la localité qui doit en aviser aussitôt le Service d'Inspection Sanitaire.

. . . . . .

Donc, pour devenir boucher, il suffit de demander l'autorisation ; d'ailleurs quiconque qui en fait la demande l'obtient en payant une certaine somme: patente.

La législation malgache prévoit deux sortes de patentes :

- les bouchers grossistes et demi-grossistes payent une patente commerciale dont le montant varie avec la quantité de carcasses qu'ils vendent.

- les bouchers détaillants, c'est une patente de métier dont le montant varie avec le nombre d'employés qu'ils utilisent (Mpanombikena).

En fait, cette réglementation, théoriquement très acceptable, est difficile à appliquer car bien rares sont les bouchers ayant de véritables employés, régulièrement rémunérés.

Dans la réalité, cette profession manque de stabilité et elle est mal définie parce que :

- il n'est pas rare de trouver "des bouchers abattant" qui achètent et abattent le bétail puis vendent de la viande.

- il y a aussi les bouchers grossistes dits "chevillards" qui abattent les bêtes, les transforment en carcasse, vendent en gros aux détaillants, mais en plus vendent aux étals sur le marché des consommations, personnellement, ou en payant un ou quelques aides pour assurer la vente au détail.

Si sur certains marchés, on trouve des bouchers sérieux qui travaillent à demeure depuis longtemps, on rencontre également des bouchers installés "par hasard" et venus tenter leur chance après avoir fait de mauvaises affaires ailleurs. Un fait curieux et intéressant à signaler est le suivant : les bouchers déjà installés ne s'opposent jamais à la venue et à l'installation d'un nouveau venu ; ils lui font une place sur le marché et mieux encore lui cèdent un tour d'abattage dans les régions où cette pratique est organisée. Cette coutume favorise l'augmentation du nombre des bouchers et par voie de conséquence l'augmentation des lieux d'abattages clandestins.

Trop nombreux, les bouchers sont obligés, dans la plupart des centres de cumuler l'achat vif, l'abattage, la vente de la viande et du cinquième quartier pour essayer d'accroître leurs profits. Très souvent, ils ont aussi une occupation annexe (culture ou commerce) pour tenter d'améliorer leurs revenus. Cette situation est institutionnalisée par l'usage du "tour d'abattage" qui veut que chaque tour d'abattage, seuls deux ou trois bouchers du village peuvent abattre les animaux et commercialiser la viande.

F. - LE PERSONNEL DU SERVICE DE L'ELEVAGE.

Le service de l'élevage souffre d'un manque de personnel, alors que l'île est riche en "animaux domestiques" comestibles. Notons qu'il existait, en 1978, 632 personnes

pour occuper toutes les fonctions de l'élevage à savoir : administration, laboratoires, inspection des denrées alimentaires d'origine animale, prophylaxie des maladies contagieuses, etc...

Cela explique l'absence de contrôle de la plupart des tueries et la prolifération de certaines maladies (tuberculose, taeniasis, etc...). Or la législation prévoit : titre III, ordonnance n° 60-057 sur la police sanitaire des animaux à Madagascar.

Titre III article 9 : Tous les lieux ouverts pour la vente, l'hebergement, l'exploitation, le stationnement ou l'abattage des animaux domestiques sont soumis à l'inspection des Agents du Service de l'Elevage. A cet effet, tous les propriétaires, locataires ou exploitants ainsi que tout régisseur ou gardien sont tenus de laisser pénétrer les agents, en vue d'y faire telles constatations et prélèvements qu'ils jugeraient nécessaires dans les marchés, halles de débarquement, auberges, écuries, étables, porcheries, chenils, équarrissage, abattoirs et autres locaux ouverts aux animaux domestiques et pâturages.

Dans le cas actuel des choses, il est difficile de respecter cette réglementation car le personnel de l'élevage est insuffisant et les lieux de vente et les bouchers trop nombreux.

.../...

Ancienne circonscription et répartition du personnel par qualification (septembre 1978).

Tableau n° 8.

Catégorie (1) circonscript.	I	II	III	Total
Toamasina	4	24	10	38
Ambatondrazaka	1	24	6	31
Fenerive Est	-	14	3	17
Fianarantsoa	4	48	25	77
Manakara	-	16	4	20
Mananjary	-	10	2	12
Tulear	5	36	8	49
Taolanaro	-	32	9	41
Morondava	-	22	5	27
Antananarivo	3	38	23	64
Antsirabé	1	29	27	57
Miarinarivo	-	17	12	29
Mahajanga	6	47	17	70
Maintirano	-	17	4	21
Antsohihy	-	26	7	33
Antseranana	2	26	9	37
Vohemar	-	7	2	9
Total	26	433	173	632

(1) - sont classés en :
Catégorie I : Les Docteurs Vétérinaires et Inspecteurs d'Elevage.
Catégorie II: Les Adjoints techniques et assistant d'élevage.
Catégorie III: Les employés techniques d'élevage.

Notons qu'à ce moment là (1978), il y avait 10 millions de bovins, 656.000 porcins, 581.992 ovins, 1.100.000 caprins, 1.316 équins et 20 millions de volailles.

Répartition géographique des centres et postes vétérinaires (1972).

Carte n° 6.

G. - ECONOMIQUE.

Pour éviter de payer les taxes (sur la viande 700 FMG par tête, de visite et de poinçonnage des viandes 350 FMG par tête) et voir des viandes éventuellement saisies certains bouchers se soustraient volontairement à l'inspection sanitaire vétérinaire. Et dans ce cas, ils sont obligés d'abattre clandestinement dans les banlieux des villes ou dans les petits villages éloignés, sans poste vétérinaire.

H. - REPARTITION DE LA POPULATION.

Le monde rural représente la plus grande masse des consommateurs 77 % au moins de la population, et ses besoins approchent environ 75 % de la consommation nationale. C'est ainsi, qu'occasionnellement un paysan devient "boucher" et fait abattre un de ses animaux malades ou non. Par ailleurs, la vente des viandes cadavériques n'est pas rare, car la population des campagnes ne répugne pas à manger les viandes provenant d'animaux morts.

Ce comportement ne fait alors qu'encourager la clandestinité.

CHAPITRE - V -

CONSEQUENCES.

-

A. - ECONOMIQUE.

La présence de ces centres d'abattage particuliers non contrôlés permet de comprendre qu'en moyenne 50 % des bovins abattus à Madagascar échappent aux taxes sur la viande et celles de visite et de poinçonnage (1.050 FMG par tête). Ce qui fait que l'Etat ne perçoit que la moitié environ des taxes d'abattage. Pour la seule ville de Tananarive cette perte a été évaluée à 35 millions de FMG., en 1978, par le Service de l'Elevage.

B. - VOL.

Dans les petits centres et les banlieuesdes grandes villes et même dans les endroits contrôlés par des agents du Service de l'Elevage, le bétail arrive sans qu'on connaisse son origine, puis disparaît aussitôt sans laisser de trace. Ces lieux sont favorables à l'abattage des animaux volés ;

c'est ainsi que le problème du vol des zébus qui était auparavant régional, devient maintenant national.

Le "vol" ou razzia de zébus est même une sorte d'institution, encouragée dans certaines régions, comme le montre l'Extrait du Journal Afrique Asie du 18 octobre 1982 n° spécial : *"Seul est considéré comme adulte, viril et courageux, l'homme capable de voler les boeufs de son voisin (Tradition Bara)"*.

Le "rapt" par les "dahalo" (voleurs de zébus), reste une institution, en dépit des mesures draconiennes prises par le gouvernement. Et chaque année, plus de quarante mille têtes de bétail changent ainsi de propriétaires.

.../...

Tableau n° 9 : Répression des vols de boeufs
(source Gendarmerie Nationale).

Année	Nombre de cas de vol.	Têtes de bétail volées	Individus arrêtés	Têtes de bétail récupér.
1970	1.619	15.978	2.354	4.805
1971	1.715	18.726	2.260	5.418
1972	2.450	30.071	2.899	10.001
1973	2.280	30.053	2.817	10.073
1974	2.276	40.066	3.787	14.967

C. - SANITAIRE.

La responsabilité du manque d'hygiène lors de la préparation de la viande est partagée entre les bouchers et les municipalités ; et c'est à celle-ci, qu'en incombe la plus grande part.

La mise en place d'une aire d'abattage la plus simple qu'il soit ou des étals de marchés n'est jamais assurée correctement par les communes. Il est alors impossible d'exiger de chaque boucher de travailler proprement, et le processus de dégradation s'accélère inexorablement.

Le défaut de propreté est aggravé par l'impossibilité de conserver la viande invendue d'un jour à l'autre, mais, malgré cela, on voit fréquemment des viandes présentées à la vente deux ou trois jours après l'abattage.

Ces viandes invendues lors du jour de l'abattage, sous l'action de la chaleur et de l'humidité atmosphérique, commencent à se putréfier la veille et à attirer toutes sortes de mouches.

Du point de vue économique, ces viandes perdent la moitié de sa valeur et les petites ménagères en difficulté économique en profitent pour faire leurs achats, car c'est de la denrée à bon marché. Du côté hygiénique, ces viandes devraient, normalement, faire l'objet de saisie, mais on ne peut pas, car on risque de ruiner le boucher.

Pour essayer d'améliorer toutes ces situations, nous essaierons de voir les progrès souhaitables dans la dernière partie de notre exposé, mais nous savons aussi qu'il y a des contraintes.

TROISIEME PARTIE

CONTRAINTES ET AMELIORATIONS SOUHAITABLES

Dans cette dernière partie nous essaierons, dans un premier chapitre, d'examiner les contraintes d'ordre humain, technique, économique et administratif qui entravent actuellement le développement de l'élevage à Madagascar, et dans un deuxième chapitre de présenter les améliorations souhaitables.

CHAPITRE - I -

LES CONTRAINTES

-

Faire une classification des différentes contraintes est difficile, du fait des interactions existant entre elles, mais, afin de dégager ultérieurement les actions à entreprendre, on regroupera les contraintes en trois catégories :

- contraintes au niveau de la production et de la transformation,
- contraintes au niveau de la commercialisation,
- contraintes administratives et financières.

A. - CONTRAINTES AU NIVEAU DE LA PRODUCTION.

1. - Sur le plan social.

L'absence d'incitation et d'encadrement du producteur à tous les niveaux est une des causes essentielles du faible niveau de la productivité de l'élevage malgache.

2. - Sur le plan sanitaire.

Dans les conditions actuelles de l'élevage malgache, la pathologie représente l'entrave la plus sérieuse, cette situation tient :

- à la présence de certaines maladies contagieuses et parasitaires (tuberculose, charbon, douve, teniasis,...).

- à un service vétérinaire, pauvre en personnel et financièrement, travaillant dans des conditions très difficiles.

- aux conditions topographiques et hydrologiques qui rendent difficiles les interventions du personnel sanitaire qui, par ailleurs, est démuni de matériel.

3. - Sur le plan alimentation.

La plupart des bovins tirent leur substance de pâturages naturels, sans limitation des effectifs, sans rotation ou arrêt temporaire du pâturage, sans fourniture d'un supplément de sels minéraux et de protéines.

B. - CONTRAINTES AU NIVEAU DE LA TRANSFORMATION.

Parmi les défauts majeurs, on peut citer :

1. - Une hygiène défectueuse.

Au niveau de la préparation et de la distribution de la viande il y a une hygiène défectueuse ; malgré son importance sur la santé publique et sur le plan économique, les responsables ne s'en soucient guère : or, dans de nombreux pays où les normes d'hygiène ne sont pas respectées, les viandes fraiches semblent être les causes les plus fréquentes des intoxications alimentaires.

2. - Une mauvaise implantation des abattoirs.

La mauvaise implantation des abattoirs industriels, qui a pour conséquence des difficultés d'approvisionnement et est à l'origine de leur inactivité durant plusieurs mois et de la multiplication des abattages clandestins.

C. - CONTRAINTES AU NIVEAU DE LA COMMERCIALISATION.

1. - Contraintes liées à l'infrastructure routière

L'une des principales causes du retard général de l'économie malgache réside dans l'insuffisance du réseau des communications et la présence de relief accidenté qui entraînent : des difficultés d'acheminement du bétail et des difficultés pour assurer un contrôle sanitaire efficace.

2. - Contraintes liées à l'inorganisation des marchés

L'absence d'une infrastructure permettant de fournir en échange des produits de consommation bon marché, les prix non concurrentiels proposés, l'insécurité qui règne, tout cela incite les producteurs à ne pas fréquenter ces marchés et à faire abattre leurs zébus clandestinement.

D. - CONTRAINTES ADMINISTRATIVES.

Au niveau de l'administration et des institutions, les nombreux échecs observés jusqu'à maintenant peuvent être en grande partie attribués au manque de coordination entre les différents secteurs s'occupant de tel ou tel aspect du développement de l'élevage. D'autre part, le partage des responsabilités n'a pas toujours été clairement défini. De telles attitudes ont eu pour conséquence une compétition ruineuse et décevante qui a abouti à un retard considérable du développement de l'élevage.

En outre, le manque de personnel de niveau élevé et de niveau intermédiaire limite considérablement les possibilités de développement.

Jusqu'à maintenant, on a accordé un rôle accessoire à la formation technique et professionnelle. Cet état de chose devra disparaître et il faut faire porter les efforts sur un système de formation et d'éducation adapté au développement économique et social du pays.

Cette série de contraintes de la production et de la commercialisation du bétail n'est pas exhaustive ; elle est plutôt destinée à suggérer les améliorations souhaitables.

CHAPITRE - II -

LES AMELIORATIONS SOUHAITABLES.

-

Tous les spécialistes du développement rural s'accordent pour dire que la réalisation d'un programme cohérent et réaliste de développement de l'élevage repose d'une part sur des considérations d'ordre sociologique, d'autre part sur des moyens financiers [2].

La situation à Madagascar jusqu'à présent n'a pas favorisé au maximum une telle réalisation, car la part du budget national accordée à ce secteur a toujours été très insuffisante et l'esprit même des interventions a souvent sous estimé le contexte social.

L'intervention pour les améliorations devrait comporter :

- une phase préalable d'amélioration psychologique : animation rurale,
- une phase d'amélioration technique.

A. - ANIMATION PSYCHOLOGIQUE.

1. - Education rurale et encadrement.

Certains pays du tiers monde reconnaissent aujourd'hui, dans le cadre du développement rural, la nécessité d'une politique de "self help" (politique d'auto-suffisance), mais dont l'application pratique débouche sur une condition impérative : l'animation des collectivités rurales et la formation d'un encadrement technique efficace. Aussi, la formation des cadres de base et l'éducation rurale de la masse devrait être considérée en priorité [27].

L'animation rurale, avant l'application de techniques modernes et des règles d'hygiène général, devrait permettre de faire évoluer la mentalité paysanne et de former des groupements au sein desquels des actions de prophylaxie collective, d'amélioration zootechnique et hygiénique, de ventes groupées et soutien de prix... pourront être mis en oeuvre.

L'encadrement et l'animation rurale sont certainement des moyens préliminaires pour préparer le milieu social, mais il faut considérer les moyens financiers de démarrage. Cette animation rurale et cet encadrement ne peuvent donner de fruits qu'autant que les nationaux accepteront loyalement d'en former les cadres et de servir hors des centres urbains.

Après une première phase d'encadrement psychologique, des encadreurs techniques spécialisés pourraient intervenir sur un terrain plus favorable. Ces paysans ne sont pas toujours réfractaires, comme on a souvent tendance à le faire croire ; beaucoup sont réceptifs aux conseils qu'on leur donne. Aussi, l'encadrement devra-t-il être fait par un personnel compétent et qualifié, car rien n'est plus dangereux

que les conseils vagues donnés par des agents formés à la hâte. Après cette phase d'éducation rurale et d'encadrement, on pourra essayer de faire une vulgarisation de la technique.

2. - Vulgarisation.

Il est difficile de parler d'hygiène en milieu rural, car les moyens et la technique manquent. Et voter une loi rigoureuse, inapplicable, n'améliorera pas la situation dans ce pays où les techniques recommandées ne trouveront pas une infrastructure économique sur laquelle s'appuyer.

Ainsi, quand on cherche à améliorer l'hygiène des viandes, et l'hygiène en général, il faut procéder par étape en se pliant toujours aux impératifs économiques locaux et sans négliger de faire l'éducation de la population.

D'ordinaire, il n'est pas difficile de convaincre une personne de bonne foi si on arrive à lui démontrer : où est son "mal" et quel en est le "remède". Car un plaidoyer purement scientifique en faveur des lois, de la propreté ou de réfrigération restera sans effet s'il ne s'accompagne pas d'une démonstration pratique des avantages notamment économiques, que l'on peut en attendre. C'est par ce moyen que des résultats excellents peuvent être obtenus. La production des viandes à Madagascar pose des problèmes urgents à résoudre pour s'adapter à la demande "croissante" d'une population en pleine expansion. En raison des conditions auxquelles elle est soumise, les solutions proposées doivent être particulièrement adaptées. Si pour les Vétérinaires et les Agronomes les diverses actions sont envisagées dans un contexte économique, pour les villageois, elles sont perçues dans un processus de signification différente et peuvent échouer faute d'être comprises.

Un effort d'éducation et d'encadrement rurale restera donc à la base du développement du monde agricole.

B. - AMELIORATIONS TECHNIQUES.

1. - Transport frigorifique.

La contreverse sur le choix à faire entre le circuit vif (déplacement sur pied) et le circuit mort (transport en carcasse), est un faux problème. Le circuit vif est considéré comme rétrograde et périmé en Europe et Amérique, parce qu'il est remplacé, partiellement par le circuit mort ; celui-ci étant moderne est censé être à priori le meilleur.

Le problème posé consiste à savoir quel système, à Madagascar est actuellement le plus rentable.

Or, on constate que, pour un parcours donné, le coût de transport de la viande est beaucoup plus élevé que le transport vif. Il est certain actuellement que les conditions économiques, l'état du réseau routier, le prix du transport, la valeur même du produit transporté, ne permettent pas d'envisager une modification radicale du transport du bétail de boucherie.

Dans l'immédiat il faut se pencher sur les améliorations possibles des divers moyens de transport du bétail vif.

2. - Installation d'abattoir avec chambre froide.

La création d'abattoir nécessite, au préalable, une étude géographique et économique sérieuse où sont envisagés, en particulier, les problèmes posés par l'emplacement de l'établissement, ses dimensions, son approvisionnement en matière première, en eau, en énergie, en débouchés.

Si dans les pays développés, la suppression des

tueries particulières a été possible, c'est grâce à l'implantation des abattoirs frigorifiques et surtout à l'aide des moyens de transport frigorifiques et ~~une~~ bonne voie de communication qui permettent de relier les petits villages [17].

Mais, dans un pays sous développé, vouloir supprimer les "tueries" signifie, priver volontairement les habitants des campagnes de protéines d'origine animale. Et remplacer tous les petits centres d'abattage par un véritable abattoir ne se justifie pas, sur le plan technique, et économique, car, dans l'ensemble, on n'abat dans ces agglomérations pas plus de quelques dizaines de tonnes par an. Alors, il est inutile, pour le moment, d'envisager l'installation d'abattoirs modernes.

3. - Installation de poste d'abattage simple.

L'application d'un programme d'hygiène implique, avant tout, la construction d'abattoirs répondant aux besoins et aux possibilités économiques du pays, c'est à dire des abattoirs équipés avec du matériel simple et de nature à pouvoir être entretenu en état de propreté : type hangar métallique ouvert à tous les vents, pourvu des rails aériens permettant de travailler au-dessus d'un sol cimenté, approvisionné par une circulation d'eau potable courante et bien clôturé afin d'empêcher l'accès aux personnes étrangères à l'abattoir et aux chiens errants [2].

De tels postes d'abattage peuvent être installés par les autorités locales. Ces postes ne doivent pas appartenir à des particuliers mais aux collectivités locales, qui délivrent les permis d'abattage, encaissent les taxes et assurent le contrôle sanitaire.

S'il n'est pas possible d'adopter ce système, on autorise une coopérative de bouchers ayant réuni leurs ressources, à construire un petit poste d'abattage qu'ils utiliseront en commun.

Lorsque les principes d'hygiène fondamentaux dans la construction seront réalisés, l'efficacité des mesures d'hygiène dépendra :

- de l'action éducative menée parmi les personnels travaillant dans les postes d'abattage (tueurs, bouchers abattants, aides bouchers, etc...),

- de l'éducation des inspecteurs de viande, lesquels devront concourir avec énergie à l'application des mesures d'hygiène et servir d'exemple.

L'utilisation de ces locaux ainsi que l'activité des bouchers et des tueurs doivent être soumis à l'octroi de permis délivrés par les autorités locales. La délivrance et le renouvellement du permis pourront être refusés si le local ou les bouchers ne satisfont pas les conditions voulues ; et cela sert à limiter le nombre de bouchers.

4. - Limitation du nombre et formation des bouchers.

Le commerce de la viande dans les pays en voie de développement présente un certain nombre de particularités liées à l'environnement économique, social et même climatique. Le boucher subit, en effet, un certain nombre de contraintes (difficulté d'approvisionnement, nécessité d'un écoulement rapide, prix officiel de vente, récupération impossible de certains éléments du cinquième quartier) qui ne lui rendent pas la tâche aisée, et expliquent les difficultés auxquelles se heurtent les petits détaillants ne disposant d'aucune avance

d'argent. Il est donc nécessaire et urgent de limiter le nombre de bouchers par l'Octroi de permis de vente et d'abattage.

Après avoir reçu une formation professionnelle, les bouchers doivent recevoir un permis les protégeant contre la concurrence de personne travaillant sans autorisation et dans les conditions anti-hygiéniques. On ne délivre le permis qu'aux bouchers qui ont fait la preuve de leur compétence, et qui sont disposés à améliorer leur travail. Il faut que le titulaire du permis compte que son travail lui permettra de vivre [19].

5. - Suppression des étalages "Boucherie" en plein air.

On supprime les étalages en plein air dans les marchés et autres points de vente.

On mettra en oeuvre des règles visant à empêcher la contamination par les clients en utilisant par exemple un montage qui gêne leur manipulation [1].

6. - Réorganisation du service d'inspection.

Si l'inspection de salubrité est mal conduite actuellement, c'est parce qu'elle est faite par des agents peu qualifiés et sous l'oeil menaçant ou corrupteur du boucher [14].

Il est souhaitable que l'inspection se fasse plutôt au moment de la préparation de la viande que sur les tables

du boucher, et qu'une formation suffisante en anatomie descriptive et pathologique, soit donnée aux agents inspecteurs. Il faut également que tous ceux qui ont préparé la viande, évacuent le local au moment où l'inspecteur prendra sa décision. Ce qui évitera peut être que leurs décisions soient influencées. C'est une mesure qui ne sera pas sans doute facile à appliquer, mais il faut y parvenir.

7. - Coopération avec le service de santé [27]

Le problème de la santé n'est pas seulement le problème des médecins, mais c'est un problème de tout le monde y compris des vétérinaires. Comme à Madagascar le Ministère de la santé dispose, à son service, de groupes mobiles d'hygiène réalisant, outre une médecine préventive dans le monde rural, des enquêtes des vaccinations et des traitements contre les dominantes pathologiques humaines, nous pensons que l'intégration du Service de l'Elevage dans ce groupe mobile atténuerait les dépenses de l'Etat dues aux déplacements ; et faciliterait le travail de chaque Ministère lors de la campagne d'information de masse sur l'hygiène.

8. - Augmentation du personnel de l'Elevage.

Actuellement, les postes vétérinaires ne couvrent que des portions bien définies du territoire, obligeant les agents du Service de l'Elevage à effectuer des déplacements importants lors des campagnes de prophylaxie.

Or, nous savons que seule l'existence d'une permanence, à proximité des habitations rendra l'inspection des viandes possible, inspection qui est le point de départ de l'action hygiénique.

Donc, seule la mise en place progressive de postes vétérinaires permettra une lutte efficace contre les abattages clandestins et la consommation des viandes non inspectées.

C O N C L U S I O N

Pressés par des besoins urgents en protéines d'origine animale, les Malgaches s'exposent à une foule de dangers de toutes sortes. Certes, le jeu du hasard, diverses immunités spécifiques, l'intervention des sucs digestifs ainsi que le mode de cuisson des aliments (les malgaches n'aiment pas les viandes mal cuites) permettent habituellement, à notre peuple, de vivre au jour le jour, sans pâtir de la nourriture qu'il mange ; mais, cet équilibre est compromis par les changements profonds que subissent à notre époque les habitudes alimentaires des collectivités civilisées.

En fait, le resserrement des relations humaines, la promiscuité de l'homme avec les animaux, pourraient, avec le temps, faire peser sur la santé des menaces nouvelles liées à notre ravitaillement alimentaire.

Nous savons que des contraintes diverses rendent difficiles la mise en oeuvre des mesures hygiéniques de

préparation de la viande à Madagascar. L'information et l'éducation de la population nous apparaissent comme le moyen primordial ; viennent ensuite l'augmentation de l'effectif des personnels de l'Elevage et la diminution de nombre de bouchers.

De l'intérêt qu'accorderont les pouvoirs politiques et économiques à ces problèmes dépendront notre santé et le développement de notre élevage.

.°.

J : Le Professeur de l'Ecole Vétérinaire
rapporteur

Professeur M. EECKHOUTTE

VU : Le Directeur de l'Ecole Vétérinaire

Professeur R. LAUTIE

VU : Le Président de la Thèse

Professeur MONNIER

VU et PERMIS D'IMPRIMER
Toulouse, le 24.02.1984
Le Président de l'Université Paul Sabatier

UNIVERSITÉ PAUL-SABATIER · TOULOUSE

Professeur D. LAMPEL

BIBLIOGRAPHIE

1. - ADAM ZATO PHILIPPE.
Contribution à l'étude de la réglementation vétérinaire au TOGO relative au contrôle de commercialisation du bétail et à l'inspection des viandes.
Thèse Méd. Vet. Dakar 1976.

2. - ANTONIO DI MARIA.
Production et commercialisation de la viande en ETHIOPIE.
Thèse Med. Vet. Alfort 1975.

3. - BA MBAYE
Le problème de la viande au SENEGAL.
Thèse Med. Vet. Toulouse 1970.

4. - BOITE K.
Problèmes sociaux et amélioration de l'élevage au MALI.
Thèse Med. Vet. Alfort 1968.

5. - BUCK G.
Où en est l'élevage à Madagascar ?
Terre Malgache 1967, I 97-136.

6. - CALIXTE F.
Le problème de la viande de boucherie en HAITI.
Thèse Med. Vet. Alfort 1974.

7. - CHARBEUF
Race bovine américaine brahman au Cameroun et à Madagascar.
Thèse Méd. Vet. Alfort 1967.

8. - COULIBALLY ZANGA MOUSSA
Contribution à l'étude des abattoirs et de l'exploitation de la viande dans la REPUBLIQUE SOUDANNAISE.
Thèse Med. Vet. Alfort 1960.

9. - DIALLO (MS), BA (M.), N'DAO (A.) et N'DIAYE (AL).
La commercialisation de la viande bovine au Sénégal
Rev. Elev. Med. Vet. Pays Trop. 1973, 26 (4), 529-539.

10. - F. A. O.
Hygiène des viande. ROME 1958.

11. - GILIBERT J.
Valeur bouchère des zébus à Madagascar.
Rev. Elev. Med. Vet. Pays Trop. 1971, (24), 445-465.

12. - GILIBERT J.
Une nouvelle race bosine : le renitelo
Rev. Elev. Med. Vet. Pays Trop. 1974, 27, (1) 5-37.

13. - Jacques CHARRAY.
Production et commercialisation du bétail et de la viande en REPUBLIQUE CENTRAFRICAINE.
Thèse Med. Vet. Alfort 1967.

14. - Joseph ANTOINE OUEGNIN
Production et commercialisation de la viande en COTE D'IVOIRE.
Thèse Med. Vet. Alfort 1967.

15. - JOURDAIN G., DRAHON M. et REVILLON
Le marché et la commercialisation du bétail dans le moyen SOUDAN.
Rev. Elev. Med. Vet. Pays. Trop.
1960, 13, 4, 309-320

16. - LACROUTS, TYCS, BERTRAND.
Etude des problèmes posés par l'élevage et la commercialisation du bétail et de la viande à Madagascar.
Paris, 1962.
Tome I - 287 pages.
Tome II - 90 pages.

17. - Louis THOMAS.
La privatisation des abattoirs publics.
Thèse Med. Vet. Alfort 1979.

18. - MAMADOU BIRANE WANE
Production et commercialisation de la viande en MAURITANIE.
Thèse Med. Vet. Alfort 1964.

19. - MANN (I.).
La préparation des viandes dans les pays sous développés abattage, conservation.
F. A. O., Rome 1962, 232 pages.

20. - M. D. R. R. A.
Etude de la commercialisation du bétail et des prix de la viande à Madagascar, février 1980.

21. - M. D. R. R. A.
Statistique du service de la production animale 1979.

22. - MITTENDORF (H.J.)
Emplacement des abattoirs dans les pays en voie de développement.
Rev. Mond. ZOOTECH. 1978, 25, 13-17.

23. - OUMAROU ABOUBACAR
Contribution à l'étude des circuits de la viande bovine au CAMEROUN.
Thèse Med. Vet. Dakar 1980.

24. - PAGOT J.
Manuel des agents d'inspection des aliments d'origine animale.
I. E. M. V. T., 1973.

25. - QUENEY CAMILLE
Le zébu dans le Sud de Madagascar et l'utilisation
Thèse Med. Vet. Alfort 19

26. - RANDRIAMAHEFA EMILE
Commercialisation de la viande de zébu à Madagascar.
Thèse Méd. Vet. Toulouse 1973.

27. - RANDRIAMANANDRAITSIORY E.
Les maladies charbonneuses des bovidés à Madagascar 1969-1978.
Thèse Méd. Vet. Toulouse 1981.

28. - RANDRIANJAFIZANAKA ACHILSON
Les vols de boeufs.
Terre Malgache 1972-1973, 14, 151-171.

29. - RAVOAJARISON, SHEDER et SIMEON
Etude sur l'élevage à Madagascar
Terre Malgache 1972-1973, 14, 23-28.

30. - ROBIN B.
Les abattoirs à Madagascar
Thèse Méd. Vet. Alfort 1976.

31. - ROZIER J. et LEPISSIER H.
La production de viande en Afrique noire francophone.
Rec. Med. Vet. 1974, 150 (4), 305-317.

32. - ROZIER J.
La commercialisation de la viande en Afrique noire francophone.
Rec. Med. Vet. 1974, 150 (8), 711-723.

33. - ROZIER J.
La consommation de viande en Afrique noire francophone.
Rec. Med. Vet. 1974, 150 (6), 535-539.

34. - S. E. D. E. S. MINISTERE DE LA COOPERATION.
Annuaire de la production animale en Afrique.

35. - SERRES H.
Les recherches en matière d'élevage à Madagascar et leurs applications.
Terre Malgache 1967, I, 97-136.

36. - SERRES H, GILIBERT J., DUBOIS P., B. DE RIVIERE, J. TARDIFF.
Essai d'embouche de zébu Malgache.
Rev. Elev. Med. Vet. Pays Trop. 1971, 24 (3), 419-444.

37. - SERRES H.
Le zébu Malgache face aux besoins en viande.
Terre Malgache, 1972-1973, 14, 39-57.

38. - SERRES H, CAPITAINE P., DUBOIS P., DUMAS R., GILIBERT.
Le croisement brahman à Madagascar.
Rev. Elev. Med. Vet. Pays Trop. 1968, 21 (4) 519-561.

39. - SERRES H.
L'engraissement des zébus dans la région de Tananarive selon la technique du "boeuf de fosse".
Rev. Elev. Med. Vet. Pays Trop. 1969, 22, (4) 529-539.

40. - SETH RAMAROSON, RAZAFINDRAKOTO D.
L'élevage à Madagascar, situation actuelle et perspective d'avenir.
Terre Malgache, 1972-1973, 14, 1-22.

41. - TSIRESY REJO.
Les vols de boeufs à Madagascar.
Thèse Med. Vet. Toulouse, 1976.

42. - AFRIQUE ASIE (journal) n° spécial du 18 octobre 1982.
Le zébu d'abord 62-63.

43. - JOURNAL OFFICIEL DE LA REPUBLIQUE DEMOCRATIQUE MALGACHE.
N° 2334 du 10 janvier 1931, page 48.

° ° °

TABLE DES ILLUSTRATIONS.

PAGES

I - CARTES.

n° 1 - Relief 5
n° 2 - Pluies annuelles. 6
n° 3 - Zones d'élevage 18
n° 4 - Route du bétail 25
n° 5 - Principaux centres de transactions 54
n° 6 - Répartition géographique des centres et postes vétérinaires. 61

II. - TABLEAUX.

n° 1 - Recensement et estimation du cheptel animal en 1979 10
n° 2 - Recensement administratif de la population bovine de 1973 à 1980 11
n° 3 - Estimation de la population bovine de 1973 à 1980. 12
n° 4 - Abattages déclarés non inspectés 29
n° 5 - Evolution de la consommation de la viande bovine à Madagascar. 47
n° 6 - Abattage recensé 49
n° 7 - Usines, abattoirs et tueries recensés 50
n° 8 - Ancienne circonscription et répartition du personnel par qualification. 60
n° 9 - Répression des vols. 65

III. - SCHEMA.

n° 1 - Circuit commercial du bétail sur pied. 42

Imp. Corep - 21, rue Viguerie - 31300 Toulouse - Tél. : 42.01.19